

પ્રસ્તાવના.

આપણે આ પવિત્ર આર્ષાવર્ત કે જે એક વખતે ઉત્પત્તિના સિંધુ પડોએશે હતો, જેનાં તતુને દુરવિશ્વ, અવિશ્વ અને પુષ્પ વિમાનાદિક સાધનો જનાવવાનું સામર્થ્ય ધરાવતા હતા, જેઓએ મેધાત્મ, પવનાત્મ, અગ્નિનાત્મ વિગેરે યુદ્ધ પ્રસંગમાં કામ લાગતાં અદ્ભુત સત્તાઓ જનાવી સમસ્ત ધૂમકેશ ઉપર વિજય પ્રાપ્ત કર્યો હતો. જેઓ વેદ, વેદાંત, વૈદ્ય, ન્યાય, જ્યોતિષ્ય વિગેરે સર્વ વિદ્યાઓના રહસ્યમાં પારંગતા પામી તેવી સદાય ત્રે અનુષ્ઠિત જગજુદ્ધિ, સ્મૃતિ, મેધા, આયુષ્ય, આરોગ્ય ભોગવતા હતા, અને દુઃકમાં જેઓનો ઉદ્ધાગ, કળા, વ્યાપાર, વૈભવ જોઈ સમસ્ત વિશ્વનાં મિત્ર સંપ્રિત થતાં હતાં, તેજ આર્ષાવર્તના તતુને આજે ઉદરનિર્વાહને માટે પણ વાંધા પડે છે, તેજ આર્ષાવર્તનાં તતુને આજે એક સોય દોરા જેવી નજીવી મીઝને માટે પણ વિદેશ ઉપર આધાર રાખવો પડે છે, એ અતિ શોકજનક, અતિ દયાજનક, અતિ લજ્જાજનક છે.

કોઇ કહેશે કે આર્ષાવર્ત જેવી સ્થિતિમાં અત્યારે છે, તેવીજ સ્થિતિમાં પૂર્વે પણ હતો; અર્થાત્ કોઇ કહે તેની ઉત્પત્તિ ઘટજ નથી. તો એ વચનો સત્ય નથી. કારણ આજુ વિગેરે કેટલાંએક સ્થળોએ પ્રાચીન દેવાસથો વિગેરે હયાત છે, તેમાં એવી અદ્ભુત કારીગરી નજરે આવે છે કે જેની દરીદ્રાઈ કરવાને અત્યારે યુરોપ, અમેરિકા વિગેરે ઉદ્યોગ કળામાં આગળ વધેલા દેશોમાંથી પણ કોઇ કારીગર દિમ્પત ધરાવતો નથી. દીક્રીના પ્રખ્યાત કુનવમિતારાનો શેઠાનો રાજકી સ્તંભ જ્યારે અવશોકન કરીએ છીએ ત્યારે સાંચા કામની સદાવત્ય સિવાય તે કોઇ કિસ્મ પડાવજ નહિ એ તરત સજ્જમાં આવે છે. પ્રાચિન સમયની કારીગરીની વાતો એક જાણુએ મૂકી સંપ્રેત સમય તરફ દષ્ટિ કરીએ છીએ, તો પણ જણાય છે કે કારીગર દેશમાં જેવી કળાદૈવધન્યાથી સાક્ષી, અને હાલ આગળ મનમસ અત્યારે જનાવવામાં આવે છે, તેવો બીજો કોઇ પણ રૂપને નવતો નથી. પ્રાચીન કારીગરીનું મર્તિયિત્વ શેષ રહેલું છે જે જ્યારે પ્રાચીન સમયે આ દેશ એમ ઉત્પત્તિના સિંધુ

સાંપ્રત સમયે આવી અધમ દશાને કેમ ભોગવે છે તેનો
જાણે.

ની તિ ખરેખર વિચિત્ર છે; હાથ અને અસ્ત-અડની
એ તેનો અમગ નિયમ છે. આ નિયમાનુસાર આ દેશ-
ની હા પૂર્ણ થઈ અસ્તનો સમય પ્રાપ્ત થતાં મધ્ય કાગમા
જુદા જુદા વિધર્મીઓના કબજે પડી પગધિન થતાં તે-
જાન, દેશ, કસબ, ધર્મધર્મણા, પ્રભાદ વિગેરે કારણોને લીધે
કારીમરીને આશય ન મળવાથી દેશને અધમ દશા પ્રાપ્ત

તું એ સંજ્ઞાધિ હવે વધારે વિભાસવાનું પ્રયોજન નથી.
દેશના હાથની નિશાની તરીકે દાસમાં જીંદીક રાખ્યો
સર્વથા પ્રત્યક્ષ થયેલો છે. તે રાખ્યના પ્રતાપે સર્વથા ન્યાય,
પુખ્ત, સલાહ, અને શાન્તિ સર્વથા પ્રતિ રહી છે.
અધિકારને કદી પણ કાંઈ પણ જાતના ઉદ્ભવ કારણ
જન ઉપરિપત થતું નથી, જેથી સૌ પોતપોતાનાં કર્તવ્યો
અને કર્મો જાણે છે. આવા શાન્ત સમયે ઉલ્લાસ જાણેના પુન-
રવાને શું પ્રયત્નો કરવા જોઈએ તેનો વિચાર કરીએ.

મા દેશમાં દરેક રાખ્ય રચાવન થયા પછી દુનિયા સંજ્ઞાધિના
કારખાનાં ઉપસ્થિત થયાં છે. પરંતુ હજી તેઓ જોઈએ
મતિ અવરથામાં આવી ટક્યાં નથી, તેના બદલે ખીલ દેશ
હિ કરીએ છીએ તો જાણ છે કે આજથી માત્ર ચાલીસ
પર જર્મની જાણન વિગેરે દેશના લોકો પણ દુનિયા સંજ્ઞાધિ
અધા અધાન દત્તા કે રૂકત ખેતી સિવાય ખીલે કાંઈ ઉલ્લાસ
ચક્રતા નહોતા, પરંતુ અત્યારે આખી દુનિયામાં ઉલ્લાસ સં-
સારેથી આમગ પડેલો જામ છે. આમ હુંક મુદતમાં ખીલ
હજીત થવામાં અને આ દેશની સ્થિતિ ન સુધરવામાં
કારણો એ છે કે-ખીલ દેશમાં જ્યારે કાંઈ શાંતમારક
દેશ કરવાનું સાદસ આદરે છે, ત્યારે તેને અધ્યવ-
સારે તેમજ તે પોતાના સાદસમાં પાર પડે તે દુનિયાને પ્રત્યા-
જ્ઞાને શેરીથી મુડી એકી કરવાને હજારો મુખ્યો દુનિયા
છે, તેના બદલે આ દેશમાં દુનિયા સંજ્ઞાધિ નાન સાદસ દાસ-

નારને મુડીની તાજ અથવા નાજાં બ્યાને ધીરવાની કઠંગી સ્થિતિ .
એ પ્રથમ કારણ છે.

આરંભેલા દુતર સંબંધી સરહસ્ય અનુભવિક જ્ઞાનવાળા મેને-
જરની ખામી એ બીજું, દુશીવાર મજૂરોની તંગી એ ત્રીજું, અને
દુતરો સંબંધિ અનુભવિક જ્ઞાનની સવિસ્તાર સાચી માહિતિ આપનારા
પુરતકોની ખામી એ ચોથું મુખ્ય કારણ છે.

એ હરકતો કેવી રીતે દુર યાવ તેવો કંઈક વિચાર કરીએ.

ઘણાં મનુષ્યોનું માનવું છે કે આ દેશમાં નાજાં તો નિષ્ક્રમે
તેડલા છે. લોર્ડ કર્ઝનના કહેવા પ્રમાણે એકલા ૪૪ કરોડ રૂપી-
યાની રકમ તો માત્ર નામના બ્યાને સેવિંગ બેન્કમાં પડી રહેલી
છે, તેનો જો દુનનરક્યાના સંબંધમાં ઉપયોગ થાય તો બેઘક તેની
હતન અવસ્થા થઈ જાય પરંતુ આ દેશના લોકોનાં અંતઃકરણ
જોનાં સમજાય છે કે થીમંત વર્ગના લોકોનું દુતર સંબંધમાં
અત્યંત દુર્લભ છે, તેઓ જોડલા ઉમંગથી બ્યાપારને ચલાવ છે,
તેડલાજ દેખથી દુતરને વિધારે છે, આનું કારણ એમ સમજાય છે
કે તેમને પરાપૂર્વથી બ્યાપારનું જ્ઞાન છે, પરંતુ ઉદ્યમ કળામાં કેવા
હાવદા રહેલા છે તે તેમના લક્ષમાં આવ્યા નથી. આ હરકત દુર
થવાને માટે હું ધારું છું કે એમ કારીગરોનાં જાગ્યાંઓને દુનરની
કેળવણી આપવાની જરૂર છે, તેમ થીમંતોનાં છોકરાંને પણ દુનરોનું
શિક્ષણ આપી તેથી થતા હાવદાથી જાણીતા કરવા જોઈએ, કે નેથી
તેમની દુનરો તરફ વૃત્તિ વળે, અને નેથી તેઓ પોતાનાં નાજાં
દુતરની કન્નનિમાં રોકે.

દુશીવાર મજૂરોની અને અનુભવિક મેનેજરોની તંગી દુર ક-
રવાને માટે બીજા દેશોની કામગીરી કરવાની પદ્ધતિ જોવી જોઈએ,
મજૂરી સસ્તી પડી જકડપથી કામ થતા માટે બીજા દેશોનું સાંચા
કામ લખાય થવું જોઈએ, તેમજ બીજા દેશોમાંથી દુશીવાર અને
અનુભવિ કારીગરોને પોતાના દેશમાં સારી કામે રોકવા, અને તે-
ઓની પામેથી શિક્ષણ મેળવી તે જ્ઞાન અને અનુભવની વૃદ્ધિ માટે
કામ કામ રુઢો રચાવન કરી શિક્ષણ આપી યોગ્ય મનુષ્યો તૈયાર
કરવાં જોઈએ.

આ વાનની ખામી માટે આ દેશનોજ દાખલો :જુઓ ! પ્રથમ
રેલવેનાં કારખાનાઓમાં આ દેશના લોકોને કામે લગાડવામાં આવ્યા

ત્યારે થઈ જાય કામ કરતા હતા, પરંતુ કેવળ એના ગુરો-
 આચાર્યના હાથ નીચે કેવળથી પાછા પડી તેઓના કામમાં
 સુધારો થયો છે કે કેવળ એક દેહી શરીરો દાસમાં ગુરો-
 ન શરીરો કરતાં જુદા પડ્યાં સાથે કામ કરી શકે છે. એ ઉપરથી
 સમજાય છે કે ઉદ્યોગમાં સુધારો કરવાને કેવળાચાર્ય આચાર્યના
 નીચે કામ કામ કાજાઓ ઉપાડવી જોઈએ, અને તેમાં માન
 નીત નહિ, પરંતુ સરસ કેવળથી આપવી જોઈએ. અત્યારે આ
 ની સ્થિતિ જોતાં દિવસ જુઓ કે બહારનું કરતાં ઉદ્યોગનો
 રજીની વધારો જરૂર છે અને તેથી એ દિશામાં કરેલો પ્રયત્ન
 સરસ રજાવાળા નિવડ્યા સિવાય રહેશે નહિ. આ દેશમાં ઉપરિષ્ઠ
 થઈ પડ્યાં ખરાં કારખાનાઓ પૈકા જમણી અધાર આપી પડે છે
 નો જુદા જુદા આજ કારજ સમારેલું છે, અને તેથી તે નાશ
 નું કારણ રેવું જોઈએ.

દરે એક કોઈ કે કોઈ કારજ દુનરો સંબંધિ અનુભવિ દાનની
 વિસ્તાર માલિની આપનારા પુસ્તકોની ખામી એ છે. એ દરકન
 કરવાને માટે મુજબની કાગળમાં જો કે અનેક પુસ્તકો પ્રમટ થયાં
 અને થયાં જાય છે, પરંતુ મોટાની આવજન દૂર પડે શકે એવું
 કામ સુધીમાં પ્રમટ થયેલાં પુસ્તકો પૈકા એક નથી.

કારજ જે જે પુસ્તકો પ્રમટ થયાં છે તેમાં સંબોધાય જનુ-
 મરિ માલિની નહોતાં. મૂળ પુસ્તકો સાઈકલોપીડીયા જેવા પુસ્તકો
 ઉપરથી કુંઠાજમાં સમારેલું હોય તે ઉપરથી એક જીવનની સ્પર્ધામાં
 તાજ એક જીવનના પુસ્તકો ઉપરથી હતારા કરી રખાંતો કરેલાં છે.
 એ સિવાય તેમાં વિશેષ કંઈ જુદા કરવામાં આવ્યું નથી. એવું ને
 પુસ્તકો જોનારને તાજાગ દિલ્લે આવે છે. અને તેથી એમ અનુભવ
 સિવાય માત્ર હતારાપે પ્રમટ થયેલાં તે પુસ્તકો ઉપરથી કરવામાં આ-
 વતા દુનરો જુદા મહાસ્થિત ન જની કાગળો તે સંબંધમાં અર્થેલા
 પૈકા અર્થે જાય છે, કામલા તરિકે એવાં પુસ્તકોમાં થયેલું હોય છે
 કે આદવા શીર સોગા જેવા પાણી મી તેમાં આદવા શીર તેજ કે ચરખી
 નોખી કાગળું તેથી સાચું નેવાર થશે. પરંતુ એમ કંઈ સાચું નેવાર
 થઈ જતો નથી. પરંતુ તેને નેવાર કરવામાં, નેવાર થયા નાદ કાગળ
 રહેલા દબમથી જુદો પાડી લેવામાં, તેમથી સ્વિસેરાઈન જુદો પા-
 કવામાં વિશેર જામતોમાં અનેક પ્રકારની માલિતિનો જરૂર પડે છે.

વળી તે કામ માટે ઉપયોગમાં આવતા સોડા વિગેરે દ્વારા થોડા ખર્ચે તૈયાર થઈ શકે એવાં હાલ, પાપડખાર વિગેરે કાચાં દ્રવ્યો આપણા દેશમાં પુષ્કળ છે. જ્યાં તે સંજ્ઞાનાં ને કારખાનાં છે તે એવાં દ્રવ્યોમાંથી જોઈતો માલ ન બનાવતાં તૈયાર કાસ્ટિક સોડા વિગેરે વિદેશોમાંથી મંગાવે છે. આથી પણ આ દેશમાં તૈયાર થતો માલ મેથિા પડી પરદેશ સાથે દરીદ્રાઈ કરી શકતો નથી.

આ બધી હરકતો દૂર કરવાના ઉદ્દેશથી આરી જાતનાં પુસ્તકો લખવાને આરંભ કરવામાં આવ્યો છે. તે પૈકી આ પ્રથમ પુસ્તક છે, અને તેથી સાધારણ મનુષ્યોથી ન બની શકે તેવા બારે દુનરો આમાં લખાઈ ન કરતાં સાધારણપણે હમેશાં બજારમાં ઉપયોગમાં આવતી ગીળે સંજ્ઞાના દુનરોની ઉપત્તિ માહિતી ન આપતાં સાજુ, વાર્નિશ મીજુગતી, સીમેન્ટ વિગેરે દરેક વિષયમાં હમેશાં સ્વતંત્ર રીતે લખાયેલાં પુસ્તકો ઉપરથી તમામ જોઈતી માહિતી મધારિત આપવામાં આવી છે. એટલુંજ નહિ પરંતુ બજારમાં દુનરો સંજ્ઞા જાતિ અનુભવ પણ કમેરવામાં આવ્યો છે. એ રીતે આ પુસ્તકને લોકોપયોગી બનાવવામાં પુસ્તકો પરિશ્રમ કરવામાં આવ્યો છે, તોપણ દુનર સંજ્ઞા આ પ્રાથમિક (પ્રાથમ) પુસ્તક છે, કારણ હજુ આવાં અનેક પુસ્તકો લખી શકાય એટલા ઉદ્યોગોના બારતવામીઓના જાણ બહાર વિદેશમાં પ્રચાર છે, અને તેથી જો આ પુસ્તકને મલિકોચિત પણ આશ્રય મળશે તો હું મારો શ્રમ સરળ થયો માની એ દિશામાં વિશેષ પ્રયત્ન કરવા ઉત્સાહિત થઈશ.

અંધકર્તા.



અનુક્રમણિકા,

પ્રકરણ ૧ છું. મીલનતી બનાવવાના હિલોગ વિષે.

વિષય. પૃષ્ઠ.

મીલનતી એકે છું ? અને તે કાની બને છે.	૧
સ્ત્રીએ એકિ તેવાર કરવાની રીત....	૪
મીલનતીની ટીપ્પે તેવાર કરવી	૫
મીલનતીએ તેવાર બનાવવાની રીત	૭
મીલનતીએનું કામ થાવું કરવાને વાસણે તથા મરખીની રોળના ૧૦	
સેવા મરમ કરવા	૧૧
મીલનતીએ સેવા બદલ મળતી	૧૨
રૂઝિ કરવાની રીત	૧૩
ઝિસેરાખ મળવું	૧૪
કાચ ટીપ્પેએ ખાંડે મીલ બનાવવાની રીત	૧૫
કાચ ટીપ્પેએ ખાંડે જાણી તેવાર કરવાં	૧૬

પ્રકરણ ૨ છું. ફેરફારીએ બાતના મુખ રંગે બનાવવા

તેમજ દાણીમાં ઉપર રંગે ચણવવા વિષે.

બુ (બદલવાની) રંગ બનાવવાની રીતે	૧૬
લીલો...	૧૬
કાચ...	૨૦
મીરમજ...	૨૦
પી...	૨૦
સો...	૨૦
દાણીમાં ઉપર કાચ તેમજ લીલો રંગે ચણવાની રીત	૨૧
બુ, પી, અને મધે રંગે ચણવાની રીત	૨૨
મુખી	૨૨
દાણીમાંની બજારો કાર કરવાની રીત	૨૨
દાણીમાંની બજારો સેવા ખોળી મેડાઈ... ..	૨૨
પ્રકરણ ૩ છું. છુટી છુટી બાતના સાથુ બનાવવા વિષે.	
છાતુ એકે છું ? અને તે કાંઈ કાંઈ થાયેને બને છે.	૨૨

[illegible]

ભોરિયસાગુ	૪૬
દાઝ, રેનિય અને ડીસામોસાન મોષ	૪૭
કાચપથ અને ભારેડીન મોષ	૪૮
ભાગુમેા ભાગિય વિદેય માણિય	૪૯
ભાગુમેા ભાં જનાવવાની ગીત	૫૦
ભાગુની જીત... ..	૫૧
... ખાં દાઝ, જાજી વિરેદે કોટલાં છે તેવી જાણ	૫૨
ભાગુ જાગના તૈયા થયે છે કે તદિ તેવી જાણ	૫૩
ભાગુ જનાવવાના કાચપાં વેંજીની ઉપકુલ માણિય	૫૪
ભાગુ તૈયા કરતી જાગે કાટેલાં જાજીયેડે વિરેદેસાન	૫૫
મદિ કેં	૫૬
માવજુ ૪ કું ભુડી ભુડી જાગના જાનિયો જનાવવા વિદે	૫૭
જાનિય જનાવવાના જાગની કોલેના કાચ કુપે	૫૮
તેજીના જાનિય જનાવવાની વિદા... ..	૫૯
ઉપે, જાગુ મોષ જાનિય	૬૦
કાગિમે, કાગે જાગુ જાગુ જાનિય... ..	૬૧
કે દાઝ કાગાન કાગે જાગે જાનિય	૬૨
જાગાન કાગાન તેજી કાગિમે, કાગે જાનિય	૬૩
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૬૪
જાગાન કાગાન જાનિય	૬૫
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૬૬
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૬૭
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૬૮
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૬૯
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૦
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૧
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૨
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૩
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૪
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૫
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૬
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૭
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૮
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૭૯
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૦
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૧
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૨
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૩
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૪
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૫
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૬
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૭
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૮
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૮૯
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૦
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૧
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૨
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૩
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૪
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૫
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૬
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૭
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૮
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૯૯
જાગાન કાગાન જાગાન જાનિય	૧૦૦

કાચના જેવો ઉત્તમ „	૧૭
નકસા, ફેરોમારને લખેલો. „	૧૮
પુટ માટે વિવિધ વાર્નિશો.	૧૮-૧૯
છખીઓ, સનાર અને માટીનાં વાસણો માટે.	૧૯-૭૦
પ્લાસ્ટર ઓફ પારીમની ચીમે અને પંખાઓ માટે.	૭૧
મુઝો ચોંટાડવાનો વાર્નિશ.	૭૧
જમનનાં પતરાં, નેતરની લાકડીઓ, નાટકના પડાઓ માટે.	૭૧
લોખંડના વાસણો ઉપર ચીનાઈ માટી જેવું પડ મઢાવવાનો.	૭૨
પ્રકરણ ૫ મું. જુદી જુદી જાતની સીમેન્ટ બનાવવા વિષે.			
સીમેન્ટ મજબિ ઉપયુક્ત માહિતિ	૭૩
પાણીની ટાંકીઓ કૃષા અમાસીઓ મઠાનો માટેની સીમેન્ટો	૭૪
કાચના તખ્તા, ચમમા વિગેરે જોડવાની „	૭૪
ઠીવાલ વિગેરે ધરના બદારના ભાગ માટે „	૭૪
કોન્ક્રીટ માટે સીમેન્ટ „	૭૪
પીતલ, કાચ, દરેકા ડરેગન સાંધવાની સીમેન્ટ	૭૫
કાચ અને માટીના વામણો „	૭૬
આમલેટ ભરવાના પીપો સાંધવાની „	૭૬
પાણીની અસર જેવા ઉપર ન થાય એવી „	૭૬
કાચની પીમકારી વામણો, જાટલીઓ સાંધવાની „	૭૬
લાદા અને ખચર સાફ સીમેન્ટ „	૭૭
ઝોલરોને લાવા માથે સાંધવાની સીમેન્ટ	૭૭
મુના જાગા તેમજ કાચ તથા માટે	૭૭
ખરાદીના કામ માટે ઉપયોગી „	૭૭
લગામાં ઉડી જાય એવા પડાયો ભરેલી જાટલીઓ માટે...	૭૮
જુલ માટે „	૭૮
જાટલીની કાંઠે તેમજ આમલના પડાઓ સાંધવાની	૭૮
લાવાગળતી ચીમે „	૭૮
આમલેટ તેજ ભરવાના કાચ, ખડીલા „	૭૮
પાણીના માથાવાળાં કુણડીઓ	૭૮
અર્ધ મઢવાનાં ચીમે „	૭૮
કાચનાં ચમલેનું તાલપી રક્ષણ કરવાર „	૭૮
કોઈપણ કાચને ઉપયોગી „	૮૦
જાડમીઠાવાળાં પેદાં માટે „	૮૦

બેનહો ચોડવાની તેમજ કેરીન સીમેન્ટ	૮૦
ચીનાઈ સીમેન્ટ	૮૧
અગ્નિચી મલે નદિ એવી	૮૧
હોડું દલાઈ વિચેરેની ચીએ ખારે સીમેન્ટ	૮૧
પાણીની મરો, લાદાનાં વાસણો સાંધવાની	૮૨
પડતા હાંત બધે કરવાની	૮૩
પોટના લીદાસ ચોંટાડવાની	૮૩
ખીંછ ઉપરોથી સીમેન્ટો	૮૪
સીમેન્ટનો બનાવટ તેમજ વાપરવાની રીતના સંબંધમાં			
માદ રાખવા લાવક મુચનાઓ	૮૫

પ્રકરણ ૬ હું નવા કુવા ખોદતી વખતે કેટલી ઉંડાકએ પાણી
ધરી તે વિષે. ૮૮ થી ૧૦૪.

પ્રકરણ ૭ મું. કેટલીએક પ્રાચીન કળાઓનું વિચારાંત.

વજનના નેપો સીમેન્ટ બનાવવાની રીત	૧૦૩
૧૭. કુલ સહિત વસ ઉખાડવાનો પ્રયોગ	૧૦૪
અનેક પ્રકારની કુખંધિઓ બનાવવાની રીત	૧૦૫
બનાવવી સોડું, રૂપ કરવા સંબંધિ પ્રયોગ	૧૦૬
ખીંછ કેટલી ઉપરોથી રોધો	૧૦૮
અનંત દેવસુરીએ રોધો કારેલા કીમ્બાના પ્રયોગ	૧૧૦

પ્રકરણ ૮ મું. છુરી છુરી જાતનાં બરો બનાવવા વિષે.

બરો સંબંધી મૂલ્ય કામની ખાલીતી	૧૧૬
બરોનો આકાર તૈયાર કરવાની રીત	૧૧૬
સાદા બાણી તેમજ નકશીકામ	૧૨૦
કીચો, આંકડા, સાંકળી વિચેરે બનાવવાં	૧૨૧
રેલુ ખારે પાંચે કાક બનાવવો	૧૨૧
દાંડા બરન નેકે બેસન કરવા	૧૨૩
કાચના બરો બનાવવાની રીત	૧૨૪
લાદાનાં બરો	૧૨૪
લીલા તેમજ લાલીદાંતનાં બરો	૧૨૭
બીજનાં બરો	૧૨૮
કપડા અને કાચનાં બરો	૧૨૬-૧૨૦
પંક્તિનાં બરો	૧૩૨

દો ૫૩૧. જટનો	૧૩૪
પ્રકરણ ૯ મું ગીલીટ અથવા દોળ ચઢાવવા વિષે.			
દોળ એટલે શું ?	૧૩૬
દોળ ચઢાવવામાં ખામ ધ્યાન આપવા સાવક જામનો	૧૩૮
ત્રાંબા પિત્તળ અને જર્મનસીલ્વરની ચીજોને માફ કરવાની રીત	૧૪૧		
તોડાની ચીજોને	"	"	૧૪૭
કલાઈ, મીનું, જસનની ચીજોને	"	...	૧૪૮
ત્રાંબ, પીત્તળ કે જર્મનસીલ્વરના ચીજો ઉપરથી રૂપાને			
દોળ કિતારી સેવાની ક્રિયા	૧૪૧
ત્રાંબાનો દોળ ચઢાવવાની રીત	૧૪૨
રૂપાનો દોળ	"	"	૧૪૩
સોનાનો દોળ	"	...	૧૪૪
એટરીની મઠ સિવાય જુદી જુદી જાતના દોળ ચઢાવવાની રીત	૧૪૪		
માત્ર જામકોળી કાઢીને સોના રૂપા કે ત્રાંબાને	"	...	૧૪૫
કલાઈ ચઢાવવાની રીત	૧૪૫

પ્રકરણ ૧૦ મું. વિવિધ જાતનાં પકવાન, અથજાં, ચટણી જનાવવા વિષે.

કરી, આમગાં, કરમદાં, અને ભોરનું અથાણું	૧૪૮
મેથીયાં કરી, ખારેક અને કુંવરનું અથાણું	૧૪૭-૧૪૯
કાકમીરી ખજુરની અને ટામેટાંની ચટણી	૧૪૯
કુદીનો, ડોસમીસની, ખગાળી, કેળાંની દ્રાક્ષની ચટણી	૧૫૦
રાહતા જનાવવાની રીત	૧૫૧
જુદી જુદી જાતના મચાસા જનાવવાની રીત	૧૫૨
જુદી જુદી જાતનાં કેક જનાવવાની રીત	૧૫૩
" " જોસડીક જનાવવાની રીત	૧૫૪
આકેદ જનાવવાની રીત	૧૫૫
ખાખાં, ખોપરાપાક, ગુલકંદ પેશર જનાવવાની રીત	૧૫૫-૧૫૬
આદુ, મેથી, સુંક વિગેરેના પાકો	૧૫૮
પ્રકરણ ૧૧ મું. વેપારીઓને ઉપયોગના ખાસ હુન્નરો.			

✓ અગરજત્તી જનાવવાની રીત	૧૬૬
✓ અર્ગળ, પેથી કંકે, "	૧૭૦
✓ શુસાસ, મસી, અખીર અને હોંઠણી "	૧૭૧

મીઠીયું કાપડ જનાવવાની રીત	૧૭૨
પગા મીઠીને સોદ	"	"	...	૧૭૩
ફાળી છાંયી	"	"	...	૧૭૩
જનાવતી સ્કોટ	"	"	...	૧૭૩
વેસિલ	"	"	...	૧૭૪
નાથ લેવારો કામગીરી	"	"	...	૧૭૪
કાપો, ઝેણપો, જોડામપો રીતો	૧૭૪-૧૭૫
નવકામર	"	"	...	૧૭૬
લખાણની કાપી લેવાનો પ્રેસ	"	"	...	૧૭૭
✓ કુમકિયા પુષ	"	"	...	૧૭૮
કામગીરી ચીજો કાપડા નેવી સમ્પત	૧૭૮
✓ ખંડ જનાવવાની રીત	૧૭૮
✓ સોડાવોટર	"	"	...	૧૮૧
✓ લેમેન્ટ વેટર	"	"	...	૧૮૨
✓ જરાલ	"	"	...	૧૮૨

પ્રકરણ ૧૨ મું. લેગ પારખવા બાબતના પ્રયોગો.

આટા અને ખાંડપરતી લેગ પારખવાની રીત	૧૮૨
કુષ, મધ, અને ચાલખંડી	"	...	૧૮૩
ચાલખંડી સોમલના ભેમની પરીક્ષા	૧૮૩
✓ લીમ લેમલ પાંડતી પરીક્ષા	૧૮૩
વારુ, ચવંડર લેગ અને સામુના ભેમની પરીક્ષા	૧૮૪
અવર, કાલોન વોટર અને ટરપેનટાઇન	૧૮૪
✓ કલાઇ સોનાના રાજીના	૧૮૪
✓ મલવેડ, લીમલેડ, રપું, ફેસર અને લાધીલેડ.	૧૮૫
✓ લોખ્ખા ત્રાંજાની પરીક્ષા	૧૮૫

પ્રકરણ ૧૩ મું. છુટી છુટી જાતના પ્રયોગો.

✓ લખવાની કાગળી કાઢી જનાવવાની રીત	૧૮૬
પુસ્તકો લખવાની પાટી કાગળી કાઢી	૧૮૬
દોઢરથી લખવાની	"	"	૧૮૬
કાગળી કાઢીની જૂઠી	"	"	૧૮૬
લાલ કાઢી જનાવવાની રીત	૧૮૬
પુસ્તકો લખવાની પાટી લાલ કાઢી	૧૮૭

લીલી, આસમાની, બદામી, રંગની બુલ્બુલેક	...	૧૮૭
ચીનાઇ પતરાંની સાદી	...	૧૮૮
પાણી, એસીડ, કે દારૂથી ભય નહિ તેમજ ઠંડી ઝાંખી પડે નહિ તેવી સાદીઓ	...	૧૮૯
ખરાબ સાદી સુધારવાની રીત	...	૧૯૦
છાપવાની કાચી સાદી બનાવવાની રીતો	...	૧૯૧
સાફકાં, જસનતાં પતરાં અને પાર્કમેન્ટ ઉપર છાપવાની	...	૧૯૨
બાગવાનને ઉપયોગી સાદી	...	૧૯૩
પત્થર ઉપર કાતરેલા લેખમાં પુરાવાની સાદી...	...	૧૯૪
કપડાં ઉપર નિશાન પાડવાની સાદી	...	૧૯૫
શીશા છાપની સાદી	...	૧૯૬
કપડાં ઉપર ટાઇપથી છાપવાની સાદી	...	૧૯૭
જમાનદીની કચેરીમાં વપરાતી સાદી	...	૧૯૮
રસાયણસામગ્રીને ઉપયોગની સાદી	...	૧૯૯
ટાઇપરાઇટરની સાદી	...	૨૦૦
રબ્બર સ્ટેમ્પ માટે સાદી	...	૨૦૧
લખેલુ ગુપ્ત રખાવ તેવી જુદી જુદી જાતના રંગોની સાદી	...	૨૦૨
સેનેરી સાદી બનાવવાની રીત.	...	૨૦૩
પ્રકરણ ૧૪ મું. હરકોઇ જાતના કાચ કાઢવા સમગ્રી હુન્નરો.		
કપડા ઉપરથી સાદી, દારૂ, તેલજા, ભોજી, રંગ કાઢવાના કાચ કાઢવાની રીતો.	...	૨૦૪-૨૦૫
રેશમી કપડા ઉપરથી ચીકણા કાચ કાઢવા વિશે	...	૨૦૬
ઉન તેમજ મખમલના કપડા ઉપરથી ,, ,,	...	૨૦૭
ગમે તે કપડા ઉપરથી મેંચના કાચ ,, ,,	...	૨૦૮
રંગોનાં કપડાં ધોવાની રીત	...	૨૦૯
આલપાકો ધોવાની રીત	...	૨૧૦
કપડાં ધોવાનું મિશ્રણ	...	૨૧૧
મમે તે કપડા ઉપરથી ચરખીના કાચ કાઢવા ,, ,,	...	૨૧૨
સાદી, આદ, રંગ અને વાર્નિશના કાચ કાઢવા વિશે	...	૨૧૩
કામળ ઉપરથી સાદી, ચીકટ કે ભોજના કાટના કાચ	...	૨૧૪
રૂપા ઉપરથી દવાના કાચ ,, ,,	...	૨૧૫
ચમચા ઉપરથી ઈલાના કાચ ,, ,,	...	૨૧૬

ચાંચા, પીનજ, કોલ, અને સોના રજની ચીએ ૫૨થી

. ડાપ કાઢવા વિશે ... ૧૬૫

જર્મનસીસર " " ... ૧૬૫

કાચનો સામાન સાર કરવાની રીત ... ૧૬૫

આરસપદાણુ ફેટોમાર ઉપરથી ડાપ કાઢવા ,, ... ૧૬૬

કાચની ખાટથી, ચીમની સાર કરવા વિશે ... ૧૬૬

સેનેરી હીર, કમળની ડાર સાર કરવા વિશે ... ૧૬૬

કપડાં, ચાખડાં, હાડકાં સાર કરવા વિશે ... ૧૬૭

તપકુત્તા કુંકના ડાપ કાઢવા વિશે " ... ૧૬૭

ચામડા પૈમાંના જનનો ડાપ " " ... ૧૬૭

મોતી ઉપરના ડાપ કાઢવા વિશે " " ... ૧૬૭

આસથેરના ડાપ તેમજ વાસુ દબાવવા વિશે " ... ૧૬૭

અકરજી ૧૫ મું. ફરતી ચીએને મજતી બનાવટી ચીએ

બનાવવાની રીતો.

બનાવટી રેકમ ... ૧૬૮

" બનાવટનું લાકડું ... ૨૦૦

" મેશ પત્થરો ... ૨૦૦

" કપડાનું ર ... ૨૦૦

" હાથીદંત ... ૨૦૧

બનાવટી કાચ ... ૨૦૨

" કાચી ... ૨૦૨

" કાચ, કુખડ, લોકોટ અને કાચ ... ૨૦૨

" કાચ ... ૨૦૪

" કાચ અને ચામડાં ... ૨૦૪

બનાવટી હીર બનાવવાની રીત ... ૨૦૫

" ચોખરાજ, નિલમ, બાઈ અને જાડ ... ૨૦૫

" ખરો, મુની અથવા કાચ ... ૨૦૫

" મેની અને પાચાઈ ... ૨૦૭

" હોમોજી એટલે હાથીદંતને ખરો પાચું " ... ૨૦૭

" બનાવટી આરસપદાણુ " ... ૨૦૭

" બનાવટી હીર " ... ૨૦૭

પ્રકરણ ૧૬ મું. ફારખાનું બનાવવાના હુન્નરો.

ખાસ પ્યાનમાં રાખવા જોમ અમલની સુચના	૨૦૮
ચંદ્રજ્યોત બપોરીઆં બનાવવાની રીત	૨૦૯
વિશાવતી બપોરીઆં	„	...	૨૦૯
કુલખરણી	„	...	૨૧૦
અંબેલીની કોઠી	„	...	૨૧૦
છંદુર મેમરાના જેવાં કુલ પડે તેવી કોઠી અને જુમળી	„	...	૨૧૧
જુદા જુદા રંગનાં બપોરીઆં	„	...	૨૧૧
સોનેરી તથા રૂપેરી વર્ણ	„	...	૨૧૧
જુદી જુદી જાતનાં હવાઇ બાણો	„	...	૨૧૨
રંગીન તારાઓ	„	...	૨૧૩
દીવાસળીઓ બનાવવાની રીત	૨૧૪
ખીડ વિગેરેને વાપરવા યોગ્ય કરવાની રીત	૨૧૭
જાડુષ સાપની નળીઓને	„	...	૨૧૭

પ્રકરણ ૧૭ મું. જુદી જુદી જાતના ત્રાસદાયક

જંતુઓ દૂર કરવાના પ્રયોગો.

હાંસ-માઝુ મચ્છર કાઢી વગેરે દૂર કરવાના પ્રયોગો	૨૧૭
લિધધધો કપડાં, ચોપડીઓ વિગેરે બનાવવાની રીત	૨૧૮
સર્પ દૂર કરવાની	„	...	૨૧૮
અનાજ સડે નહિ તેમ કરવાની	„	...	૨૧૮
કસારી, કાઢી વિગેરે દૂર કરવાની	„	...	૨૧૮
સાકડા ઉપર ચડતી ઉધેલ	„	...	૨૧૯
ધમારતી સાકડું સડે નહિ તેમ કરવાની રીત	૨૧૯
માઝુ ન લવાયે ઉપાય	૨૧૯
ઝેરી વસ્તુ સિવાય હાંસોને મારવાની રીત	૨૧૯

પ્રકરણ ૧૮ મું. સાખ સંબંધી જુદી જુદી બનાવટો

બનાવવાના પ્રયોગો.

સાખ એટલે શું ?	૨૧૯
સેલાક અથવા પનરા સાખ	૨૨૦
જાડન તેમજ ચણા સાખ	૨૨૧
ખીંડ એટલે ધોળને ધોળા કરેલી સાખ	૨૨૧
સીક કરવાની સાથ તેમજ ફાગો સાખ	૨૨૨

રૂપેનીસ લાખ	૨૨૨
ખાટલીને સીત કરવાની કાગી અને લાલ લાખ	૨૨૩
આકાશની, લીલી, કોનેરી તથા રૂપેરી રંગની લાખ	૨૨૩
મહે તે રંગની નરમ લાખ નવાવરી	૨૨૩
સીલ કરવાની ફેન્સ લાખ	૨૨૩

પ્રકરણ ૧૯ મું. કાગળ સંબંધી જુદા જુદા દુનિયો.

કાગળ નવાવવાની રીત	૨૨૪
પૌલીસ કરવાના કાગળ	૨૨૫
લીલા પ્રેમમાં ડાવવાનું લખવાનું કાગળ	૨૨૫
ટ્રેસીંગ પેપર એટલે નાલ લેવાના કાગળ	૨૨૭
સાદા કાગળને ચામડા જેવો મજબુત નવાવવો	૨૨૭
કાગળના જાદા તખ્તા નવાવવાની રીત	૨૨૭
કાગળ ઉપરથી લખાણ કાઢી નાંખવાની રીત	૨૨૭
કાગળને સખ્ત લાકડા જેવો નવાવવો	૨૨૭
“ ધોળા, નારંગી કે લાલ રંગનો નવાવવો	૨૨૭

પ્રકરણ ૨૦ મું. ચામડા સંબંધી જુદા જુદા દુનિયો.

આ ફેઝની ચામડા કાપવાની રીતમાં ખામી			
અને સુધરેલા ફેઝની રીતની ખામી	૨૨૬
ચામડાં જમો નહિ તેમ કરવાની રીત	૨૩૩
“ તરડી જતાં અડધાવવાની મેગરફી	૨૩૩
“ પાછળથી બીજાવ નહિ તેમ કરવાની રીત	૨૩૩
“ ના પુઠા ઉપર અહાર તેમજ ચિત્રો પાાવાં	૨૩૩
પાછળથી બીજાવેલા ચામડાને સ્કા કરવાની રીત	૨૩૩
ચામડાં કુમળી નવાવવાં	૨૩૪
જમણું જુટ ન ચડતો દોલ જેવો દેશવ	૨૩૪
ચામડું નરમ અને વહેતેમ કરવાની રીત	૨૩૪
ચોખાસામાં બીજાવેલા જુટ જાગ ન રાવ	૨૩૪
ચામડાં ઉપર જુટ જુટ રચે ચડાવવા	૨૩૪

પ્રકરણ ૨૧ મું. કાચ સંબંધી જુદા જુદા દુનિયો.

કાચ નવાવવા સંબંધી ઉપદેશો લખાણ	૨૩૫
ખાટલીઓનો કાચ નવાવવાની રીત	૨૩૭

અરીસાનો કાચ	૨૩૯
ખેટ ગઢામ	૨૩૯
દાંડીનો કાચ	૨૪૯
ભારી, ભારજીનો કાચ	૨૪૬
દુર્ગોત, ચરખાનો કાચ	૨૩૬
કાચને કલામ કરવાની રીત	૨૩૬
પાણીમા પીંગળે એવો કાચ જનાવવાની રીત...	૨૩૬
આરખાની, રાના અને કાજા રંગનો કાચ,, ,,,	૨૪૦
લીલા પીળા અને જાણુડા રંગનો કાચ ,, ,,,	૨૪૦
ચાંદી જેવો કાચ ,, ,,	૨૪૧
કાચ ઉપર ચિત્ર કાઢવાની રીત	૨૪૧
કાચને કાપવાની રીત	૨૪૧
કાચના વામજીને સાફ કરવાની રીત	૨૪૧
કાચ ઉપર અક્ષર કાઢવાની રીત	૨૪૧
કાચની ચીમની લાખો રખત દોકે તેમ કરવાની મુક્તિ	૨૪૨

પ્રકરણ ૨૨ મું. લાકડાં સંબંધી જાત જાતના હુન્નરો.

માદા લાકડાને અનુમના લાકડા મારફત જનાવવાની રીત	...	૨૪૨
નકશી કાતરેલા લાકડા ઉપર પોલીમ કરવાની રીત	...	૨૪૨
લાકડા ઉપર લાલ, લીલો, કાજો તેમજ આસખાની રંગ ચઢાવવાની રીત	...	૨૪૨
લાકડાના પાટીયા ઉપર રંગ ચઢાવવા વિષે	...	૨૪૩
,, બેરને પ્રસાદી જનારી તેમજી ચીજો જનાવવી	...	૨૪૩
,, ઉપરથી જુનો રંગ કાઢી નાખવાની રીત	...	૨૪૩
લાકડાની ચીજો માલવા માટે ચીનાઈ કેવ...	...	૨૪૩
,, પાટીયાં બીજામ તદિ તેવાં કરવાં...	...	૨૪૪
,, શાહ પુરવાનું ચિત્રજી	...	૨૪૪
,, લાથીઈતના જેવું જનાવનું	...	૨૪૪
,, પાથર જેવું જનાવનું	...	૨૪૪
✓ અને તેવા કાઢને મુકવી નાંખવાનો પ્રયોગ	...	૨૪૪
✓ લાકડું આમથી જાતે તદિ તેમ કરવાની રીત	...	૨૪૪

પ્રકરણ ૨૩ મું. પાનુઓ સંબંધી ભિન્ન ભિન્ન પ્રયોગો.

જનાવવી સોનું તથા રૂપું જનાવનું	...	૨૪૫
--------------------------------	-----	-----

૧ તથા કાંચુ જનાવવાની રીત	૨૪૫
૫૫૧ વીંટીઓ કરવાનું સોનું	૨૪૬
૧ સોનું જનાવવાની રીત	૨૪૬
૫૫૨ વીંટીઓ, ચાંદ અને ખોટાં પરેણાં જનાવવાની ધાતુ.	૨૪૬
અને ખંડુકની ઝોળો	૨૪૬-૨૪૭
૫૫૩ માં માથા	૨૪૭
૫૫૪ તે ધાતુનો રસ કરવાનો રીત	૨૪૭
૫૫૫ ન સીધર સંધવા માટે રેણુ	૨૪૭
૫૫૬ નો રસ કરવાની રીત	૨૪૭
૫૫૭ ૧ ઘમીના સંધવાની રીત	૨૪૭
૫૫૮ તાંબેથી કુપું ત્રાંચુ વિગેરે ધાતુઓ જુરી પાડવાની રીત.	૨૪૭
૫૫૯ ૨, રજાને સંધવા માટેની રીત	૨૪૭
૫૬૦ ૩ રજાના ઘમીના ધોવાની રીત	૨૪૭
૫૬૧ ન સીધર સાથે કરવાની રીત	૨૪૮
૫૬૨ ૧, કાંચા અને પોતંગ સાથે કરવાની રીત	૨૪૮
૫૬૩ ૨, કાંચાની નળીઓથી કાટ કારી નાંખવાનો કિસ્સો	૨૪૮
૫૬૪ ૩, કાંચાથી કાટ દુર કરવાની રીત	૨૪૮
૫૬૫ ૪, કાંચા સામાન કાંચર અપુરો કાંચરવાની રીત	૨૪૮
૫૬૬ ૫, કાંચર રજાને ઝીલીટ ચડાવવાની રીત	૨૪૮
૫૬૭ ૬, કાંચર ત્રાંચાનો ઝીલીટ	૨૪૮
૫૬૮ ૭, ચાંચા કાંચર કાંચરનો ઝીલીટ	૨૪૮
૫૬૯ ૮, પીનગ કાંચર કાંચર તથા જસતનો	૨૪૮
૫૭૦ ૯, તથા સોનાના ઝીલીટ માટે જુધી	૨૪૯
૫૭૧ ૧૦, કાંચર કાંચર કાંચર નાંખવાનો રીત	૨૪૯
૫૭૨ ૧૧, કાંચર તારને કાંચર કરવાની રીત	૨૪૯
૫૭૩ ૧૨, કાંચર સોનાનો રોગ ચડાવવાની રીત	૨૪૯

પ્રકરણ ૨૪ મું. તેણી અતરો વિગેરે મુગધો ચીલો
જનાવવા વિષે.

૫૭૪ ૧૩, કાંચર કાંચરનો રીત	૨૪૯
૫૭૫ ૧૪, કાંચર કાંચરનો રીત	૨૪૯
૫૭૬ ૧૫, કાંચર કાંચર અને ચોખરાના કુચનું તેલ	૨૪૯

કપુર અને શીશારમનું તેલ	૨૫૪
ભવરંગ, બદામ, જાંબુ અને તજ, સર્વિંગનું તેલ	૨૫૪
નારંગી, શુભામ અને કેવડાનું અત્તર	૨૫૪
શુભકનું અત્તર	૨૫૪
નારંગીનું અત્તર કાઢવાની બીજી રીત	...	૨૫૪-૨૫૬	
અંબર અને સર્વડરનું અત્તર	૨૫૬
મમે તે ભતનાં ફુલોમાંથી અત્તર કાઢવાની રીત	૨૫૬
રસોરીડા વોદર જતાવવાની રીત	૨૫૬
ખુશબોતાર હંટકાવ તથા ખાદ્યાદી અંબરામ,	૨૫૬
તીકડોરીયા પરફુમ	" "	...	૨૫૭
કામનવોદર, સર્વડરવોદર તથા દર્બેરીયન વોદર,	૨૫૭
મીસોરિયાવરનું અના	" "	...	૨૫૮

✓ પ્રકરણ ૨૫ મું. જુદી જુદી જાતના અર્કો તથા એસ-સો:
તૈયાર કરવાના દુન્નરો.

શુભામ, ચંબેલી તથા મોખરાનો અર્ક	૨૫૭
કપુરનો અર્ક કાઢવાની રીત	૨૫૮
રમાળ, લીંબુ તથા કસ્તુરીનો અર્ક	૨૫૮
સર્વિંગ, ભવરંગ તથા તજનો અર્ક	૨૬૦
પીપર મીન્ડનો અર્ક	" "	...	૨૬૦
મુક, દાંત તથા કેમરનો અર્ક	" "	...	૨૬૧
લોખાનનો અર્ક	" "	...	૨૬૧
દાંતર આરોગીન,	" "	...	૨૬૧
કંઠાવથી, નારંગી અને ખવનું એનેન્ઝ	" "	...	૨૬૧
બદામનું એનેન્ઝ	" "	...	૨૬૧
કાવમન્ઝનું એનેન્ઝ	" "	...	૨૬૧

પ્રકરણ ૨૬ મું. મુતરનાં કપડાં ઉપર જૂતા જૂતા રંગ
બદાવવા વિશે.

કપડાં રંગ બદાવો રંગ બદાવવાની રીત	...	૨૬૨
" મુલાલી, ભાંજુડા અને કાંચ રંગ	" "	૨૬૨
" હાંડી અને કાંચે રંગ	" "	૨૬૪
" મુલાલી તથા લેડી એનેન્ઝ	" "	૨૬૪

સ તથા પાંચે કાંચે	"	... ૨૧૪
કે પંચે, આસખાની તથા જાંજુડે	"	... ૨૧૪
જાંજુડે, લીંદો તથા નારંગીએ	"	૨૧૪—૨૧૪
તે તથા સાદાસ પાંચે જુરે	"	... ૨૧૬
ખખરીએ તથા વ્યાજા જેવે	"	... ૨૧૬
સમીસી પાંચે રંગ	"	... ૨૧૬

જુ ૨૭ મું. રેશમી કાપડ ઉપર રંગે ચઢાવવાના પ્રયોગ.

નારંગી અને લીંદો રંગ ચઢાવવાની રીત	...	૨૧૭
અને આસખાની	" "	... ૨૧૭
તથા પાંચે પંચે	" "	... ૨૧૮
જાંજુડે તથા પાંચે લીંદો	"	... ૨૧૮
મી રંગ ચઢાવવાની જીંજુ રીત	...	૨૧૯
જાંજુડે તથા કાંચે સેનેરી પંચે અને કીરખજ રંગ	"	૨૧૯
જાંજુડે અને સાધારણ નારંગી રંગ ચઢાવવાની રીત	...	૨૧૯

જુ ૨૮ મું. ઊનના કપડા ઉપર રંગે ચઢાવવા વિધે.

સાદા રંગ ચઢાવવાની રીત	...	૨૨૦
મી, કુલખુડામી તથા વસંતી	" "	... ૨૨૦
લીંદો તથા વાળી	" "	... ૨૨૧
મી જુરે તથા પંચે	" "	... ૨૨૧
લી પંચે, આસખાની કાંચે અને નારંગીએ રંગ	"	૨૨૨

જુ ૨૯ મું. સરખત તથા આઈસીમ બનાવવાના પ્રયોગો.

નારંગી તથા અનેનાસનો સરખત	...	૨૨૩
નો લીંદુનો અને સરખતનો સરખત	...	૨૨૩
સરખત બનાવવાની રીત	...	૨૨૩

જુ ૩૦ મું. જુદી જુદી જાતના મુરખાઓ બનાવવા વિધે

નાસનો અને આઈનો મુરખો	૨૨૪—૨૨૪
જાંજુડે અંજરનો અને ફરીનો મુરખો	... ૨૨૪
પાંચ પાંચ અને સંજો મુરખો	... ૨૨૬
કાંચેના મુરખો	... ૨૨૭
જાંજુડે, લીંદો, અને સરખતનો	" " ... ૨૨૭
જુડો અને ફરીનો	" " ... ૨૨૮

પ્રકરણ ૩૧ મું. શરીર ખુબ મુરત બનાવવાના પ્રયોગો

શરીર મોઢ બનાવવાની રીતો	... ૨૭
" સ્વચ્છ રાખવાની રીતો	... ૨૮
આમડીની કચલીઓ દુર કરવાનો પ્રયોગ	... ૨૮
શરીર ઉપરથી રીતગાતાં ચાકાં દુર " "	... ૨૮
" ગુણ	... ૨૮
હાલ ચોખ્ખા રાખવાની મસી	... ૨૮
મોઢાં ઉપરના ખીચ દુર કરવાની રીત	... ૨૮
વાળ કાઢા કરવાની રીત	... ૨૮
વાળ ખરી જતા અટકાવવાની રીત	... ૨૮
ખીચ તથા ચાકાં કાઢી નાંખવાની રીત	... ૨૮
હાલની આમડી કાઢી જતી અટકાવવાની રીત	... ૨૮
આમડીને મધાર્મ આપવાની મેળવણી	... ૨૮
હાલ ઉપર બનાવેલી પીળા બેલ દુર કરવાની રીત	... ૨૮
વાળ કાઢા તમજ લાગા કરવાની રીત	... ૨૮

પ્રકરણ ૩૨ મું. ઝેર સાંખથી મિલ્ન મિલ્ન પ્રયોગો

ચીંછીના ઝેરના ઉપાયો	... ૨૮
શિંદના ઝેરના ઉપાયો	... ૨૮
દડાના ફાગના ઝેરના ઉપાયો	... ૨૮
મલખમ્બુના, માખા, મનુગના, મોમપના ઝેરના ઉપાયો	... ૨૮
મીઝામ્બુના ઝેરના ઉપાયો	... ૨૮

પ્રકરણ ૩૩ મું. જુડી જુડી જાતના મહાપ્રેમ બનાવવાની રીતો

કાચાને, હોઝા તથા લખ્ખુને મલમ	... ૨૮
કાચે મલમ તથા કાચે મલમ	... ૨૮
દીનકની, હરેલદાહન તથા માવઝો મલમ	... ૨૮
જાળેલ તથા હાકડીને મલમ	... ૨૮
જાળ મલમ	... ૨૮
હોઝાને મલમ	... ૨૮

પ્રકરણ ૩૪ મું. જુડી જુડી જાતના મુઢાં બનાવવાની રીતો

દીનકની, જાળે કપુ માર્કન મુઢાં	... ૨૮
જાળેલ મુઢાં તથા દીનક મુઢાં	... ૨૮

[illegible]

પગનાં તળીમાંની જગનાનો	"	"	...
મોઢાની મરમી, સ્વેન પ્રદર તથા સ્વચ્છો	"	"	...
સજેખમ, ઉત્તરી, ઊઠાંડીયા તથા કમળાનો	"	"	...
અશ્વર્થ, અરીલુનું ઝેર તથા આમણનો	"	"	...
આંજણી, મરડો, આંખના દુરનો	"	"	...
ચેપી રોમ, કંડમાળ, ઉખમરો	"	"	...
આંખગ્રાહ તથા કાનમાં મપેલાં છવડાનો	"	"	...
કાનની બહોરાય, અતિસાર તથા બમડેલાં લોહીનો	"	"	...
માથાની ઊઠી નથા ઝેરમના ઉપાય			...
ઝડેનું લોહી બપ કરવાના તથા મર્મવંતીની ઉત્તરી	"	"	...
ચુંક, મડમુમડ, બચ્ચાંના દરદો, સંધિયા	"	"	...
દાદર, ધંતુરાનું દુખતા ઘાંત, મરડો, વાપુ	"	"	...
દુઝતા અર્થે તથા ધાતુપ્રણી	"	"	...
જુદી જુદી જાતની પોડીમે જનાવવાની રીત			...
જલમાઠ તથા રતાધ્યાનો ઉપાય			...

પ્રકરજી ૩૬ મું. જુદી જુદી જાતના પરચુરજી લુન્નરો

અમર દીવો જનાવવાની કળા	૩
કપડામાં આમ રાખવી	૩
નાચની વીંટી અથવા લીંબુ	૩
પાણીમાં બડકા કરવા	૩
દેવતા પકડાવથી જગાવ નહિ	૩
પાણીમાં દીવો જગવાનું રીત	૩
ખાંડનો બડકો કરવાની રીત	૩
નારંગીયાં ફળ મોટાં લાવવાની રીત	૩
કેરી મોટી લાવવા માટે પ્રયોગ	૩
ઝાડનાં ફળ મોટાં અને ખીજ નાનાં	" "	...	૩
બોરડી ઉપર મોટાં બોર	" "	...	૩
ઝાડની કલમ કરવાની રીત	૩
ઝાડમાં ફળ ખીડો લાવવાનો પ્રયોગ	૩
આંખમાં તથા કંઠમાં કોળાનો મુરખો	૩
કેરીનો મુરખો	૩
લમણ લીંબુ અને મુલામનું સરખત	૩

હુત્રસાગર.

પ્રકરણ ૧.

મીલનની બનાવવાના ઉદ્દેશ વિષે.

મીલનની બનાવવાની કળા જે કે અતિ પ્રાચીન કાળમાં પણ પ્રવીણ હતી, તેમજ ૧૯૨૫ થી ૧૯૩૦ સુધી રચના, કળા અને સૌખ્ય પ્રાપ્તિ આપતી મીલનની તૈયારી પણ નોંધાયેલી. આજ આમળના હોમો જાન મીલનને અમ કાર્ય કરીને તૈયાર કરી સૌથી મીલનની તૈયારી કરતા હતા અને તે ઉપરથી તે મીલન મીલનની એક નામ પાડ્યું છે. પરંતુ હાલમાં જાનમાં જે મીલનની એક વેચાય છે તે મીલનની કોઈ ન હોય અને પ્રાચીન તેમજ પ્રાચીન કળા અને સૌંદર્ય રચના (એમ) કાર્ય તેમજ મીલનની કોઈ છે. એ પ્રમાણે એમિડ કાર્યની રીત ૧૯૩૦ થી ૧૯૩૫ સુધી ૧૯૩૦ માં માર્કેટ જાન નામના કાર્યને કોઈ કાર્ય કરી, પરંતુ એ કાર્ય માત્ર અમ કાર્ય કરી પ્રેમના કાર્યની હોય. તેથી અમમાં રહેલા જાનના પાઠ્ય જાન નીચે મુજબ પણ જાનના જાન. પ્રેમના જાનના હોય, તેમજ મીલનની બનાવવા હોય. પરંતુ તે પણ જાનના જિવેશન વિષેનો જાન વિષે રહેલા હોય તેથી હોય તેમજ જાનની મીલનની બનાવવા પ્રાચીન જેવો જેવો તેવો જાન નહિ. વળી મીલનની પણ તે પણ જાનના અમ કરી તેમાં કોઈ જાનના તૈયાર કરતા હોય, પરંતુ હાલમાં માત્ર પ્રવાસી જાનના રીતે તૈયાર કરી કરતા નહોત. પરંતુ તૈયાર માત્ર મીલનના નામના જાનના સિદ્ધ કરી કર્યું કે કોઈ જાનના તેવો જાન એક જાનના જાનના ન હોય તેમાં મુખ્ય જાન પણ જાનના છે. જેમાં એક જાનના સિદ્ધ કરી નામના એમિડ છે, અને જાનના જાનના જિવેશન, તેમજ જાનના જાનના જાનના જેવું પ્રવાસી જાન છે. સિદ્ધ કરી એમિડ પણ તેમાં કોઈ કોઈ જાનના રીતે જાનના જાનના જાનના છે, પરંતુ જિવેશન પ્રવાસી હોય જાન કરી નહીં, અને તેથી રે-

પણ ઘીખાકડેને વધારે સોષવાર પડે તેમ નથી. વળી આ પુસ્તકમાં બધું સમાવવાને જગ્યા પછી નથી. મારે માત્ર પાંચમી રીતનો જ વિચાર કરીએ.

કાષ્ટપછી બગી ઘડે એવી જાનના સ્તિગ્ધ પદાર્થની મીઠુનલી તારી દર્શાવ છે, પરંતુ ફરક જાનનાં પ્રાણીઓમાંથી માદામાં આ- હી ચરણી, અથવા વનસ્પતિનાં બીજાંમાંથી માદામાં આવેલાં તેજો- નાં ગિચ્છેરાહન, સ્તિગ્ધ એપિડ, અને પાણી એ પદાર્થો મુખ્ય હોય , તેમાં ગિચ્છેરાહન જોમર મળી રાકતું નથી, મારે તેને જૂદું તી સ્તિગ્ધ કાઢી લેવો. જાદ તે એપિડમાં જે પાતરો જામ હોય . દુર કરી પદ જામ રહે તેની મીઠુનલી જનાવલી એવું ઉપરની કોઈકતરી આપણા સમજવામાં આવ્યું. અને તેથી ગિચ્છેરાહન કરી તે અથમ કરતું તે વાન સમજવાની રહી. તોપછી ફરક જાનનાં શિમાં સ્તિગ્ધીક એપિડનો જામ એક સરખા પ્રમાણમાં ન દોનાં શોજા વધારે ખાવમાં હોય છે, અને તેથી કષ્ટ જાનનાં તેજો વાપરવાં જાવજુને વિશેષ ઉપયોગી વધ પડે તેનો પ્રથમ વિચાર કરીએ.

મમે તે જાનના તેજમયી ગિચ્છેરાહન કાઢી નાંખવામાં આવે છે. પછી જે વદ સ્તિગ્ધીક એપિડ રહે છે તેમાં અને ચોખ્ખા મીઠુમાં કષ્ટ કરતું નથી. અને તેથી તેજ કે ચરણી પછવાડે મથન કરવા કરતાં જે મીઠુમાંથીજ મીઠુનલી જનાવવામાં આવે તો વધારે સુસ્વદ્ધ પડે એ દેખીતુંજ છે. પરંતુ મીઠુનો ઉપયોગ જીભ દુનરોમાં વડો હોવાથી તે વધુ મોંપુ મદે છે જેથી હાલના જમાનામાં તેની મીઠુનલીએ કરવામાં વધારે પરતે તેમ નથી.

મધમાખીએના મોંપુનાં મીઠુ જાદ કરતાં હાલમાં વળી ચીન, જાપાન વિગેરે દેશોમાં કાઢીએક જાનના કાઠોમાંથી મીઠુ તૈયાર કર- વામાં આવે છે જે ચીનાઈ મીઠુ, જાપાની મીઠુ વિગેરેના નામથી ઓગળવામાં આવે છે, પરંતુ તેવાં કાઠો આપણા દેશમાં નથી. સ્પ- રમ નામનાં સાજ્જાંના તેજમાંથી મીઠુનલીને રોમ પદાર્થ મળી આવે છે, જે સ્પમાં સિદ્ધિના નામે ઓગળાય છે. વળી રશિયા, પ્રેટ્ઝિન વિગેરે દેશો હાલમાં જમીનમાંથી ખારાશીન તેમજ એપિડિરિડ નામનાં ખનિજ મીઠુ મળી આવે છે તેનો પણ ચુદ કરી મીઠુનલીએ જનાવવામાં એ છે. હાલમાં જહાડેશમાં પણ એ જાતનું મીઠુ નીકળતું હોવાથી લાંબી પણ પુષ્કળ મીઠુનલીએ જની આ દેશમાં આવે છે. પરંતુ તે પણ અત્રે મળી રહે તેમ નથી.

મહુ એકસરખી રીતે બે લિસ મુખી ઉઠાગવું. બાદ તેને સ્થિર રહેવું એટલે પાણી ઉપર સિન્ધ એસિડ (સિઝમરીક એસિડ) થી જે ડાઘી લેવો. આ રીતે નિકળી આવેલા તે એસિડમાં બીજા યા એસિડનો ભાગ હોય છે, જેથી દલદલ ઘનવડે ઘમી ડાઘી નિરાશ કરી આડી રહેવા પદ એજાને ડિસ્ટીલરી સીસ્ટમથી કાઢવો. (જેવી રીતે પીવાનો દારૂ મળાય છે તેવી રીતે નળિયથી મળી લેવો) એટલે સ્વચ્છ અને પદ સિઝમરીક એસિડ ૨ થી છતાં બે એમાં થોડો મલો પણ પાતળા એસિડનો ભાગ એવું સમજાય તો અરમ ઘનવડે તેને ઘમી કાઢવો.

આ રીતે પાતળા તેલના ૧૦૦ ગ્રામમાંથી ૪૦ થી ૪૩ ગ્રામ સો પાતળા એસિડ અને ૫૫ થી ૬૦ ગ્રામ નેટલો મીઝુનતા દ્રવ્ય થોડા પદ, સિન્ધ એસિડ તૈયાર થાય છે, અને તે ૧૫૬ નેહોટના અંશ કરતાં ઓછી મરમીએ ઓગળી જતો નથી. મહુ ૧૧૨ રોસનેહોટની અંદર જે એસિડ ઓગળી જતો નથી તે જુનલી જનાવામાં ઉપયોગી પદ પડે છે માટે આ પ્રમાણે નિલેલા નળ એસિડમાંથી દલમ મીઝુનલી જતી રહે છે. વગી જે પાતળા એસિડ નિકળે છે તે નકામો ન જતાં સાજુ જનાવરાના કામમાં વપરાય છે, અથવા તો જેમ તેજની ઉપર કિયા કરવામાં આવે છે તેમ તા ઉપર પણ હીથી તેજની કિયા કરવાથી તેનો પદ સિન્ધ એસિડ જતી રહે છે.

મીઝુનતોની રીવેરા-વારો તૈયાર કરવી—સાધારણ રીતે જેતાં મીઝુનતો મુખ્ય બે પદાર્થોની જનેલી હોય છે. ૧ જગી રહે એવો સોડ પદ પદાર્થ (મીઝુ અથવા સિઝમરીન) અને તે પદાર્થ પાતળા થાય એટલે તેને જ્યોનમાં લેઈ જલદર સાધન એટલે રીવેરા. આ બેમાં સિઝમરીન કેમ તૈયાર કરવો તેની માદિની આપવામાં આવી. હવે રીવેરા કેવી રીતે તૈયાર કરવી તેની માદિની આપવું હોય.

પાટ એ પણ મીઝુનતોનો એક ભાગ છે, જેથી મીઝુનતોની જલદરના માથે જથ્થેસની જલદરનીજ પાટ પણ દોરી જોઈએ, નદિતો જરજરકિયા જરોમર થઈ રહેલી નહિ. સાધારણ રીતે એક દેસ આસવાથી મીઝુનતોના માટે એક અડમાંજ જલદર વાગી પાટ દોરી જોઈએ. અડજલદરમાં જેવી રીતે ખાલીના કાઠાના રિવામાં જાળવાને માટે દાખે વહીને રીવેરા તૈયાર કરવામાં આવે છે, તેવી રીતે રીવેરા તૈયાર કરીને તેથી પણ રીવેરા ઓછી કરીને પાટ તૈયાર

૧૮૫૧. ૧ ગામ નગર છાંતિનું તરાર

૨૮૫૨. ૨ કાપેક ૧૮ રજીને એલી

૩૮૫૩. ૩ આવે ૭. એ વાડને

૪૮૫૪. ૪ આવે ૭ કારખ

૫૮૫૫. ૫ લખમે રે. ધડી

૬૮૫૬. ૬ તેની પદિકા

૭૮૫૭. ૭ એલી.

૮૮૫૮. ૮ જાણ

૯૮૫૯. ૯ આગર

૧૦૮૬૦. ૧૦ પતે તાક

૧૧૮૬૧. ૧૧ મનુ. રે

૧૨૮૬૨. ૧૨ તેમજ

૧૩૮૬૩. ૧૩ મનુ. મ.

૧૪૮૬૪. ૧૪ રે. ને

૧૫૮૬૫. ૧૫

૧૬૮૬૬. ૧૬ એ. રે

૧૭૮૬૭. ૧૭ આ. મ.

૧૮૮૬૮. ૧૮ આ.

૧૯૮૬૯. ૧૯ ને. તાક

૨૦૮૭૦. ૨૦ મનુ.

૨૧૮૭૧. ૨૧ એ. ને. તાક

૨૨૮૭૨. ૨૨

૨૩૮૭૩. ૨૩ આ. તાક

૨૪૮૭૪. ૨૪ મનુ.

૨૫૮૭૫. ૨૫ એ. તાક

૨૬૮૭૬. ૨૬

૨૭૮૭૭. ૨૭ મનુ.

૨૮૮૭૮. ૨૮ એ. તાક

૨૯૮૭૯. ૨૯

૩૦૮૮૦. ૩૦ મનુ.

૩૧૮૮૧. ૩૧ એ. તાક

૩૨૮૮૨. ૩૨ મનુ.

માટે ઘટ પદાર્થ તેમજ વાટો કેવી રીતે બનાવવી તેની માહિતી આપવામાં આવી. દરે તેમાંથી મીઝુમતીઓ કેવી રીતે બનાવવી તેને નિચાર કરવો.

મીઝુમતીઓ હાથમાં મુખ્ય ચાર રીતોથી બનાવવામાં આવે છે. ૧. ત્રિત્રિય ઘટ પદાર્થને પાતળો કરી તેમાં દીવેટા બોળી કાઢી નૈવાર કરવી. ૨. પાતળું કંઠેલું દ્રવ્ય વાટ ઉપર રેડીને મીઝુમતી તૈયાર કરવી. ૩. ઘટ દ્રવ્ય પાતળું કરીને પછી વાટ રાખેલા સાંચામાં રેડીને મીઝુમતી તૈયાર કરવી. ૪. નાછટ સાછટસ એટલે દીવાના બદલે બરમા વાપરવાના મીઝુમતીઓ કે જે હાથ દીવાના નામે ઓળખાય છે તે તૈયાર કરવી.

આ ચારે પ્રકારો પૈકી વાટ રાખેલા સાંચામાંથી દ્રવ્ય રેડીને તૈયાર કરવામાં આવતી મીઝુમતીઓ હાથમાં બહુ બનાવવામાં આવે છે. કારણ તે દેખાવમાં સફાઈદાર હોય છે, જેથી તે લોકોને ધણી પસંદ પડે છે એ મીઝુમતીઓ નામે મુજબ રીતે બનાવવામાં આવે છે. મીઝુમતીઓ બનાવવાને માટે પાતળું કરેલું દ્રવ્ય જે નળીઓમાં રેડવામાં આવે છે તે નળીઓ દીનતા પતરામાંથી બનાવેલી હોય મીઝુમતીના સાંચાને નામે ઓળખવામાં આવે છે. એવી નળીઓ વીંછણી એકસો ચોવીસ સુધી એક પેટીમાં ત્રણ ચાર હારોમાં ગોડવેલી હોય છે. એ પેટી સાંચાની પેટીના નામે ઓળખાય છે. એ પેટીઓ જે ત્રણની બનાવવામાં આવે છે. ૧. હાથ સાંચાની પેટી, ૨. મોટા સાંચાની પેટી. પરંતુ મોટા સાંચાની પેટી માટે ખામ ધંત્ર તૈયાર કરવું પડે ન, જેથી તાના ગરજાવાવાળાઓ તેને ન વાપરતાં હાથ સાંચાનીજ પેટી વાપરે છે. અને તેથી તે સાંચાની માહિતી અત્રે આપવામાં આવે છે.

હાથ સાંચાની પેટી માટે જે નળીઓ તૈયાર કરવામાં આવે છે તેમની સાંચાઇ તેમજ અંદરની જાથુનો બાક તૈયાર થતાં મીઝુમતીના તમાકુ તેમજ બાક એટલે હોય છે. આ નળીના ઉત્તર નડોડા કરતા નીચેની જાથુનું મઠેલું સાંકડું હોય છે. -દરેક પેટીમાં એવી નળીઓ ત્રણથી ઊંચી સુધી ગોડવવામાં આવે છે. આ નળીઓની અંદરની જાથુએ બરાબર કલાઈનો રોગ હોય પાલીક કરી બરાબર સાફ કરેલી હોવી જોઈએ.

એ નળીઓ ગોડવવાને માટે જે પેટીઓ વાપરવામાં આવે છે તે ધંત્ર જાથુ રાગી હોય છે. એટલે ચારે જાથુ અને તળેલુ માત્ર

દોહ ઉપર દાંડલું ન દોનાં ખાલી ખોખાની મારફ દોષ છે. એ પેટી લાડાની દોષ તેના તળીખાની બાજુએ ઊંઘે પાડી તેમાં નગીઓ બેસાડવામાં આવે છે. પેટીમાં રેડવામાં આવેલું પ્રવાદી દ્રવ્ય ખદાર ન ટપકી જતાં સાંચાઓમાંજ જાય તેવી રીતે એ સાંચા-નગીઓ ખદ બેસાડેલી દોષ છે. નગીઓનું પડોળું મદોડું પેટીના તળીખાની અંદરની બાજુ રહે અને કળીદાર સાંકડું મદોડું નીચલી બાજુ લખ-ડનું રહે તેવી રીતે એ નગીઓને ઝાલવવામાં આવે છે-પેટીની ડચાઇ એટલે હડાઇ સુમારે ત્રણ દિવ દોષી જોઈએ.

એ પ્રમાણે ઝાલવેલી દરેક નગીઓની નીચે લખડતી રાચને છેડે અંકે સોખંડી દુક લાગુ કરી રાખવો. એ દુક સાથે વાટ બાંધીને તે કળીદાર હેડાના છીડમાંથી દેહ નગીના મદોડા વાટે તે વાટ પેટીમાં કાઢવામાં આવે છે. માટે જોટલી નગીઓ દોષ તે દરેકને એવો દુક લાગુ કરી રાખવો.

નગીઓની વાટ પેટીની અંદર કાઢવા બાદ તે જોતખર પેટીના મધ્ય ભાગે રહે એટલા માટે તેને બાંધી રાખવી પડે છે. એટલા માટે દરેક નગી ઉપર એટલે પેટીની કીનારી ઉપર લોખંડી તારની ચોક્કસ એવા આધારની બરાબર બાંધી સેવામાં આવે છે. કાંઈ કાંઈ ચોક્કસના ખદલે લોખંડના સગીઆ લાગુ કરે છે. માટે જેમ સોલવાર પડે તેમ તૈયાર કરી પછી નગીમાંથી બહાર કાઢવામાં આવેલો વાટનો છેડો તે સાથે બાંધી રાખવો. એ પ્રમાણે તૈયારી કર્યા બાદ તેમાં સિંગમ્બ એસિડને રેડવામાં આવે છે, તે કામ કરવાની માદિતી આ પ્રમાણે છે. જો સંચા-નગીઓ, અને તેમાં રેડવાનું દ્રવ્ય એ જન્ને જોઈએ તે કરતાં વધારે ઠંડાં દોષ તેમાંથી બનનારી મીજુજતીઓ બરા-બર ચઢ ન થતાં તેમાં છીંદો રહે છે, અને તેથી તે પ્રવાદી સંચામાં રેડતી વખતે કેટલું ગરમ હોતું જોઈએ, સચો કેટલો ગરમ દોષો જોઈએ, તેમજ તે કેટલી વખતમાં કેવા પ્રકારે ઠંડું કરવું જોઈએ તેની માદિતી અવશ્ય હોવી જોઈએ. સ્ટીઅરીન એસિડને પાતંગો કરવાને પલ્લું કરી ૧૨૮ થી ૧૪૨ ફેરનહેલ્ટ જોટલી ગરમી જોઈએ છે. અને તેને ઝાલવાના સંચાની ગરમી તેના કરતાં દીક અંચ ઝાંછી હોવી જોઈએ. એટલા માટે સ્ટીઅરીન એસિડને પાતંગો કરવામાં જોટલી ગરમી હાથે તેનાથી દીક અંચ ઝાંછી ગરમી વડે એટલે સુમારે ૧૧૮ થી ૧૩૨ અંચ જોટલી ગરમીથી નગીઓ ગરમ કરવી. બાદ તે પ્રવાદી દ્રવને એક નાના વાસણમાં દેહ તે

ખંડની ન હોતાં ચીનાઈ કે સારી માટીની હોવી જોઈએ, કારણ
 સિંચારીને એ વનસ્પતિમાંથી બનાવેલો એસિડ એટલે ખાસ પદાર્થ
 છે, અને તેથી તેનો રસ જો લોખંડ અથવા પીનગને ઘાવ તો
 તેમાંથી થીંડો કાઢ ઉત્પન્ન થાય છે. આ કદાચને ફરતું જડારની
 બાજુએ લોખંડનું પતરું જડવામાં આવે છે, એ પતરું એવી રીતે
 જડવામાં આવે કે માટીની કદાચ અને તે પતરાની વચ્ચે પોલાણ
 રહે. પછી તે લોખંડના પતરાની અંદર ગાદી હોડવામાં આવે છે.
 જેની અરમીવડે માટીની કદાચ મદિલું દ્રવ્ય અરમ ઘડ તેની અંદર
 જે પાણીનો જામ હોય છે તે સૂકાઈ જાય છે. આ જન્ને કદાચએનું
 માથ જોટલા સાંચા હોય અને તે જરવામાં જોટલું પ્રવાહી દ્રવ્ય જો-
 ટાએ તે પ્રમાણમાં રાખવામાં આવે છે. જો આ પ્રમાણે માથાફેડ
 કરવી ન હાવે તો છાપખાનાઓમાં રસ જરવાને માટે સરસ અરમ
 કરી જોખાવવાને માટે જે કોટલીઓ વપરાય છે તેવી જાતની કોટ-
 લીઓ વાપરવી. અમર તો એક મોટો ચર પાણીથી ભરી ઉકાળતાં
 તેમાંથી વરાગ નિકળવા દાએ એટલે તેના કોડા ઉપર એક લાક-
 ડાના વાસણમાં ભરીને એસિડ મૂકવો એટલે તે વાસણના તળીએ
 વરાગ લામવાથી તેની અરમીવડે એસિડ જેવો જોઈએ તેવો અરમ
 ઘડ પ્રવાહી થશે.

સંચા અરમ કરવા—ધુમાડા સિવાયના કાલસાના અંમારા
 વડે ભરેલી સમડીઓ નગીઓના નીચે નાખી ને વડે નગીઓને ૧૧૮
 થી ૧૩૨ અંચ જોટલી અરમ કરવી.

મીઝુમતીઓ તૈયાર કરવાને માટે જ્યાં આમળ આ દાપસં-
 ચાની પેટી રાખવામાં આવી હોય તેનાથી દ્રવ્ય પાતળું કરવાની
 તેમજ કોઈ કરવાની કદાચએ ફેટલેક છેડે અથવા બીજી ઓરડીમાં
 રાખવી. કારણ તે દ્રવ્ય પાતળું કરવાને માટે હોડવામાં આવતી વરા-
 ગનો કોઈ જામ વાતાવરણમાં મૂકી આશુમાણુના બીજ સહ
 પદાર્થોમાં મિશ્ર થવાથી ફેટલાએક કામમાં હરકત આવે છે.

સંચાઓમાં એ દ્રવ્ય રેડવાને માટે જે વાસણો વપરાય છે તે
 શાગ પીંસવાના કમંડળ જેવા હોય છે, એ કમંડળ ધણા જામે
 લાકડાનાં કરીને વાપરવામાં આવે છે. છતાં જો લોખંડનાં વાપરવાં
 હોય તો તેના ઉપર ચીનાઈ માટીનો ઢોગ ચઢાવેલો હોવો જોઈએ.
 ફેડ વાસણ ધણું કરીને સોજારોર પ્રવાહી સમાય એવડા માથમાં હોય
 છે, છતાં જો દાપસંચાની પેટી નાની મોટી હોય તો તે મુજબ નાનાં

ભડી બાણુ ચાપુ વડે ઊભીને સાર કરવી. એ પ્રમાણે મીઝુનતી સગમાવવાની કઠીતાર બાણુ નીચેની તરફ રહે, અને જુધાની બાણુ ઉપરની તરફ રહે એવી રીતે નગીઆ યોદ્ધાની મીઝુનતીઓ તૈયાર કરવામાં આવે છે; અને તૈયાર કરવાને માટે હાથ મંચામાં ઉપર મુજબ શામ કરવું પડે છે. કેટલીએક વખતે જરૂર પડ્યાં તો ગિટમરીક એ-મિનાના દર સોબામમાં વજુધી પંચ આમ જોડવું મધમાખીનું મીઝુ પળ ઉમેરવામાં આવે છે.

વગી એક બાણુથી કઠીતાર અને બીજી બાણુથી પદોગી એવો નગીઓ ન વાપરતાં કેટલાએક કારખાનાવાળાઓ બન્ને તરફથી મ-રખા બ્લાસાગી એટલે બુંમજીના જેવા બાહાર, કદની નગીઓ પણ વાપરે છે. અને તેથી જો એવી નગીઓ વાપરી મીઝુનતીઓ બનાવી દે. તો પાછળથી તેમની એક બાણુની રામ ચાપુ વડે ઊભીને અથવા તો પેન્સિલ કાઢવાનો જે મંચો આવે છે તેવા સમયાની મારફતે ઊભીને કઠીતાર મીઝુનતીઓ તૈયાર કરવામાં આવે છે.

એ મુજબ તૈયાર થયેલી મીઝુનતીઓને પછી ત્યાંથી પેક કર-વાના હાઈકમાં લેઈ જવામાં આવે છે. અને ત્યાં તેને ઉપર મુજબ કઠીતાર વિચેરે બનાવવી દે. તે બનાવ્યા પાછ પેક કરવામાં આવે છે. પેક કરવાને માટે ઉપરની બાણુએ જોડો અને બાસમાની રંમતો તેમજ બોરની બાણુએ ઘોશ અને ધડો ધાન્યો એવો શાયમ પથરાય છે. એ જામે જાનના શાયમો જેવા બાહાર કાનું પડીતું બંધવું દે. તેનો વિચાર કરીને તેટલા માથમાં કાપીને તૈયાર શાયમમાં આવે છે.

પેકિંગ કરવાની રીત—મીઝુનતીઓ પેક કરવાને જે પંચ વપ-રાય છે, તે પંચ બાણુએવાગી એક પેડી દે. જરૂર બાણુનાં ચાર અને તળીઆનું એક એમ પંચ પડીવંતી તે બનેલી દે. એવી ઉપરની બાણુ ઉધારી દે. અને તે પડીવંતી થેડાવળુ એવી દે. જે છે જ્યારે જોડાને તારે તેનો લંબાઈ અથવા તો પડેલાનાં પડીવ આપે પાછાં કરીને તે પેડીને જોડાએ તેથી લાંબો બહાર પડેલી કી કાઢાએ રંચનો પાસે બેઠીને પેક કરનાર બાણુમ પ્રથમ બાણુ, બાસમાની રંચનો શાયમ પોતાના હાથમાં લે છે, જોડા તેના ઉપર પેડી ધાન્યો શાયમ ગળા તે જામે કાપીને પેડીમાં પડે છે. જોડા જોડાએ તેથી મીઝુનતી-ઓ લેઈ તે શાયમની વડે વચ એક ઉપર એક એમ બરખિનતીને કાઢી જાય તે મીઝુનતીઓની કંજાણી જામે બાણુઓ નાંચવા કાપવા છે. બાણુ એક બીજા ઉપર થાય તે દે. તેથી જોડા નરે એટલા માટે તેના

એમાં ફરતો એ પાણીમાંથી તેજની બાહ્યનો ભાગ જતા
માટે તેમાં કણચુનાનું પાણી ઉમેરવામાં આવે છે. કણચુનાનું પાણી
ઉમેરવાથી તેમાં ઉતરો આવે છે. અને તેથી એ પાણી રેડવા ઉપ
પણ તેમાં ઉતરો ન આવે ત્યાં સુધી ચુનાનું પાણી વારંવાર રેડવામાં
આવે છે. ત્યારે તે પાણીને મુઠે ચઢાવી દશાગવામાં આવે છે
એટલે પાણીનો બાક નળા જઈ માત્ર વિશ્વસરાહન શીલી રહે છે,
જેનો રંગ તપખીરીઓ દિવા લાલ્લાદર દોષ છે, અને મધ જેવું ઘનતું
દોષ છે માટે તે અમુક મજાતું દોષ તેનો ઉપરોક્ત રંગ કાઢી, ચાલી
જનાવણી વિશેર શોષોમાં ધાવ છે. મુદ વિશ્વસરાહન રંગ વધરતું,
પારાસંક, મધ જેવું ઘનતું, અને અત્યંત મધુર દોષ છે માટે
તેનું જનાવણને સારે ઉર્ધ્વ નિશ્ચિતપણથી તેને અન્ન લેવામાં આવે છે.

નાકક સાકરસ અથવા હાથ દીવા માટે મીઠુજનીઓ
ખનાવણની રીત—દાણ દીવા એટલે એક જોએથી બીજી જોએ
સદેન ઉચીને લેઈ જતાં અનુગ પડે એવા તેજને કાઢીવામાં પુરીને
કરવાના દીવાની અવેષ્ટમાં વજરાતી જે મીઠુજનીઓ તૈયાર કરવામાં
આવે છે, તેઓ એ પ્રમાણની રીતથી તૈયાર કરવામાં આવે છે.

૧ પાણીમાં રાખીને જાગવાની મીઠુજનીઓ. (૧) કથાકમાં
અથવા તે ઉપાડી જ્યાં ઉપર રાખી જાગવાની દાણ દીવાની મી-
ઠુજનીઓ આ જાગે પ્રમાણની મીઠુજનીઓને આશર નાના પંચ
કરવા જેવો દોષ તેઓના જોએમાં વાટ રાખવામાં આવેથી દોષ
છે, અને જેવો રંગ દીવો ૧ થી ૧૦ કથાક સુધી જતા દોષ એટલા
સિત્તીક એસિડ અથવા રોચીલ કીમ્બો તે જનાવણમાં આવેલો
દોષ છે, જેવા દીવાઓ એક કાગળથી પેટીમાં ૧ થી ૧૦ સુધી
રેક કરીને રેવવામાં આવે છે. જે દીવા પાણીમાં રાખીને જાગવાને
માટે જનાવણના દોષ છે. તેઓના માટે રંગોન અથવા સ્વાદ કા-
મળનાં કંઈક આશરમાં રાખવાનો જનાવી પછી તેમાં એક-
કાથમાં આશરો મીઠુ અથવા સિત્તીક એસિડ પાડે છે તે રેડ-
વામાં આવે છે. અને તે પા દાણ એટલે તેમાં એક વાટ લામુ
કરવામાં આવે છે, એટલે દાણ દીવો તૈયાર થવો અનુષ્ઠાન આવે
છે, અથવા એક નદિ તો એમાં તૈયાર મીઠુજનીઓ ફરી એક
કાગળના પંચકર્માં ૧૧ નેલાડી કા તેમાં વાટ લામુ પાડવામાં આવે
છે. આવી રીતે કામદત્ત જનાવેલ દાણ દીવા કામદત્ત આકૃષ્ટ
અથવા દીવના જાગવામાં પાણી જડી તેમાં રાખી જાગવામાં આવે

શામળી પેટીએ જનાવવાનો પ્રસાદ કરનારા લોકો પાસે એનાથી
ધારીએ નધારે રીતે જનારી સમાજ તેમ છે, ખારે તેવા લોકો
પાસે એએ તેવા આશરનાં પંથપાત્રો નેવાર કરાવી મેવાં

બીજું કામ—એ મુજબ પંથપાત્રો તેવાર કરાવ્યા બાદ તેમાં
પાત્રું કરી સ્વયં દબ્બ એનાવું એ ખર્ચું કામ છે. આ કામ ખારે
આશરનાં મંત્રી અથવા સિદ્ધાંતી એલિડ કે એ જાને બીજાને
મિથળુ જમુ પદપરમાં આવે છે. અને તે ડીરામો એટલા કાસ
કુધી જતા લોકનારા આપના જનાવવાના દોષ તે પ્રમાણમાં તે કાસો
એનાવમાં આવે છે. એનો દિમાલ એવો છે કે ૧૨૪૭ પાસાંની
મંત્રી એ કાસમાં ૧૨૪ મેન જલે છે, અને સિદ્ધાંતી એલિડ ૧૨
કાસો ૧૨૬ મેન જલે છે. જતા ને જાને બીજાને મિથળુ જી જનાવુ
દોષ તે એ કાસમાં મુખારે ૧૩૦ મેન જલે છે. અને એ દિમાલે
૭, આ કે ૧૬ કાસ પો એટલા કાસ કુધી આવી લાનામ તે
ડીરામો જનાવવાના દોષ તે પ્રમાણમાં દબ્બ એનાવું એએ એ
દબ્બ એનાવવાની જમુ મુજબ મે રીતો છે. કાસ કેમ કામનાવાયા, એ
દબ્બને કામને પાત્રું કરીને પદપરમાં આવે છે, અને ત્યાં
આવ્ય તે જા જના બાદ તેમાં વાર કામજ કરે છે. જરૂં આ
ડીરામો કામ દોષુ દાવ છે, ખારે પ્રથમ દબ્બને પાત્રું કરીને તેમ જા
નાની નાની મંત્રીઓએ નેવાર કરે છે. આ મંત્રીઓએ વા-
દબ્બ કરવાને ખારે વધારા સિદ્ધ દોષ છે, એ પ્રમાણે નેવાર કરેલી
મંત્રીઓએ પંથપાત્ર કા બેસાડી જાતે તેવા વધારા દેનારા
સિદ્ધ વાર દબ્બ કરે છે. જરૂં આ પ્રમાણે વધે ડીરામો
મંત્રીઓ નેવાર કાસમાં જાત સમાવી જાર કરે છે. અને તાર
કામજ મરજું કામ જમુ કરાડીયું છે. એથી લાકમ દાવ ડીરામો
જનાવવાની એ નરિન કુલિ રીતમાં આવે છે. એ પ્રમાણે કાસ
કાસ કરતાં કામજ અથવા કાસોનાં પંથપાત્રો વધુ કરાર કરેલી
જતા. એ રીતે જરૂં આ પ્રમાણે છે.

એ લોકોનું કામ તે જાણતું કામ આ રીતે કે
તેવા કાસ મુ બેસાવને ખારે સિદ્ધ થો છે. એ રીતે કાસ
મુખારે ૧૨૪ સિદ્ધ પાસમાં આવે છે, અને તેડા કાસો વધે
તેડા કાસનાં દોષ એટલાને ખારે અવધા ૧૨ હો છે. જો
કો એનામાં આ જા એટી રીતે વધુ જાને જાર એટલા
વધે ૧૨૪ મુ એ રીતે કાસ કરીને કાસો મુખારે ૧૨૪ મુ એ

તૈયાર કરવાના દીવાના ઘેરાવા જોડવા ઘેરાવાનો ગોળ ખાડો તૈયાર કરવો, એ રીતે ખાડા તૈયાર કરવાથી તે રફ દરેક હાથ દીવાની મધ્યોમધ્ય રહેશે, અને વગી તે રફને કાઢી લેવાથી દરેક હાથ દીવા પછી તે રફની સાથે ઉચકાઈ આવશે, વગી રફના હીધે દરેક દીવામાં વાટ દાખલ કરવાનું હિદ્ર પણ રહેશે. દરેક રફની આગુઆગુ સોખંડની એક એક ભુંગળી હાથ દીવાના આકાર જેવડી લેઈ ખાડામાં ઉભી બેસાડવી. આ ભુંગળીમાં તૈયાર કરેલું દ્રવ્ય રેડવાથી તે ઠરી થઈ યતાં મીજુજતી તૈયાર થશે. આ પ્રમાણે તમ્બીજ કરવાથી માત્ર એકજ પાટીયાના સાધનથી એકી વખતે ૧૪૪ હાથ દીવા તૈયાર થાય છે, છતાં જો વધારે બનાવવાની સવડ હોય તો એવાં પાટીયાં જોઈએ તેટલાં બનાવવાં.

આ પ્રમાણે તૈયાર કરવામાં આવતા હાથ દીવાઓમાં જે સિટ્ઝરીક એસિડ વાપરવામાં આવે છે, તે પલ્લુ કરીને કાપરેલ્લ તેલમાંથી કાઢવામાં આવેલો હોય છે, અથવા તો બીજા તેલોમાંથી કાઢવામાં આવેલો સિટ્ઝરીક એસિડ ૧૦ થી ૫૦ બાગ, અને કાપરેલ્લ તેલમાંથી આવેલો સિટ્ઝરીક એસિડ ૫૦ થી ૬૦ બાગ મિશ્ર કરીને તેમાં રેડવામાં આવે છે. અને તે થઈ યતા સુધી રહેવા દેઈ પછી વધારાનું દ્રવ્ય છરી વડે ખરવડી કાઢી રફ ઉપાડી લેવામાં આવે છે જેથી તેની સાથે મીજુજતી પણ ભુંગળીમાંથી બહાર આવે છે. પછી રફ કાઢી લેવામાં આવે છે, એટલે તે હાથ દીવાની મધ્યોમધ્ય હિદ્ર રહે છે.

એ પ્રમાણે વાટ સિવાયના હાથ દીવા તૈયાર થયા બાદ તેમાં ધાસવાની વાટો આગળ મીજુજતીઓ બનાવવાની રીતમાં વર્ણન કરવામાં આવી છે તેવી રીતે બનાવી પછી તેને આગળ ઉપર લખાઈ ગયેલાં રસાયણિક મિશ્રણો પૈકી યોગ્ય સાથે તેવી જ્વલતા મિશ્રણમાં બોળી સૂકવવામાં આવે છે. દરેક વાટના તળીયાને છેડે દીનતું ચાર ખુણાવાળું પત્તું બેસાડવામાં આવે છે, જેના ઉપર હાથ દીવા બેસાડવામાં આવે છે તેથી તેને પત્રાનો આધાર રહે છે. આ ચોરસ પત્રાની વચ્ચેવચ્ચે હિદ્ર પાડવામાં આવે છે, જેમાં થઈને વાટ દાખલ કરવામાં આવે છે. બાદ દરેક દીવા કાળા હાથમાં લેઈ તેનું ખુણું ઉપરની બાજુ કરવામાં આવે છે, અને જમણા હાથ વડે દીવેટનો છેડો તેમાં ઘાલી ઉપર કાઢવામાં આવે છે જેથી દીવાના ખુણે પત્તું રહે છે, અને દીવેટનો ખૂંદો છેડો દીવાની ઉપલી બાજુએ આવે છે. જો દીવામાં એની મેજે વાટ ગમ્ય બેસે તો બજે, પરંતુ જો

તાય ન બેસે તો થોડું એક દબ મરમ કરીને તે છિદ્રમાં રેડવું, જેથી તે દરી થડ થઈ જવાથી છિદ્ર પુરાઈ જશે અને તે ચાટ થઈ મેખી જશે. એ પ્રમાણે સર્વે દીવાઓમાં વાટેા દાખલ કરી થડ મેસાડવી એટલે ઉપયોગમાં લેવા લાગે હાથ દીવાઓ તૈયાર થાય છે.

એ પ્રમાણે તૈયાર થયેલા હાથ દીવાઓ સાકડાંની ખાતના દીવાઓથી જનાવેલી અથવા કાંઈએ નેચ જડા કામચોખ્ખો જનાવેલી પેટીઓમાં પેક કરવામાં આવે છે. દરેક પેટીમાં ૮ થી ૧૨ ધુધી હાથ દીવા ભરવામાં આવે છે. અને તે પેટી ઉપર બોક્ષી કાપેલી ચીઝી ચોડવામાં આવે છે. આ પ્રકારે જનાવવામાં આવેલા હાથદીવાઓ દિવાલ ગ્રાસમાં બાજવામાં આવે છે.

પ્રકરણ ૨.

ચિનાસઓને ઉપયોગી ઠેકલીએક બાતના ચૂકા રંગ બનાવવા વિષે તથા હાથીદાંત ઉપર રંગ ચડાવવા વિષે— મશનોની ભંતિ, દેવપથ, વિચેરે ઉપર રંગરેખી વિચેરે કાઢવાને માટે તેમજ છખીઓ વિચેરેમાં ભરવાને માટે, પથારટર ઓર પેરીસ-ઓથી જનાવેલાં બાવલાં, પુલગાં વિચેરે રંગવાને માટે, તેમજ લાકડાના સરસાખાન માટે કે એવાજ કામો માટે અગતીના તેલ અથવા ચુંદર કે સરદના મિશ્રણ સાથે જે રંગો વપરાય છે, તેઓની મુખ્ય જનાવણી આ પ્રમાણે છે.

૦૬ રંગ બનાવવાની રીત—એ બાજ મધેક, અને એક બાજ કામેનિટ નાંર સોડા હેક બન્નેને એક બીજા સાથે જગજગ મેગલી હીધા પછી તેમને ધીમી મરખીએ તપાવીને લાલચોગ બનાવવાં, પછી તે ઉપર સિલિકેટ નાંર સોડા તથા બાસ્પુમિનિટ નાંર સોડાનું મિશ્રણ છાંં બીજા એક કણક સુધી તે સુવેને તપાવવું કંડુ થયે જારીક પડી જશે કરેલ.

બીજી રીત—ચીનક માત્ર ૩૭ ગ્રામ, સારેટ નાંર સોડા ૨૨ ગ્રામ, મધક ૧૮ ગ્રામ, અને કાચસો ૮ ગ્રામ હેક એ સુવેને ૨૫ થી ૩૦ કણક સુધી ધાતુના વાસણમાં તપાવવાં ત્યાર બાદ તેને કાર્ટ આવર્નની પેટીમાં નાખી જાણે મધ્યમ આંધે તપાવી કંડુ કરી જશે કરવા.

હીસો રંગ બનાવવાની રીત—પ્રક્રિયન ૦૬ તથા રંગ ચીનો જો સરખા આવે હેક મિષ કરવાં.

બીજી રીત—જામને ખજખજતા પાણીમાં નાંખી પદ બનાવી તેને આગણીમાંથી ગાળી કાઢવું. પછી તેમાં તેના વજન જેટલો એસિડ આર્સેનિક અને દસ ભાગ ખજખજતા પાણીનું મિશ્રણ હમેરી હલાવ હલાવ કરી એકત્ર કરવું. બાદ કરવા દેતાં તેના નીચે જાડી ધરી બંધાવ એટલે ઉપરનું પાણી નિતારી નાંખી ધરને ત્રીજા માદરપાટના કપડામાંથી ગાળી કાઢીને સૂકવવો.

ત્રીજી રીત—સાત રતલ મોરયુધુ અને ત્રણ રતલ સુર આદ્ર લેડ લેઇ દરેકને પાંચ શેર પાણીમાં ઓગાળી તે જાળને પ્રવાહી-ઓને એકઠાં કર્યાં બાદ તેમાં ચોવીસ રતલ સરકો મેગ્નેશીયમ સૂકવવાં.

લાલ રંગ બનાવવાની રીત—લાલ હીરાકસીને બુંદને તેમાંનું અથળું પાણી કાઢી નાંખવું, અને પછી પાછી તેને બટ્ટીમાં સખ્ત ગરમી વડે ત્યાં સુધી બુંદની કે તેમાંથી એસીડની વરાગ નિકળતી બંધ પડે, પછી તેને ઠંડી કરી પાણીથી ઘોષ મૂકાવા દેવી અને સૂકાયા પછી પીસીને તેનો બૂકો કરવો.

કીરમજી રાતો રંગ—કીરમજના બૂકાને એક આવાડીયા સુધી એમોનિયાના પાણીમાં મોજતી ગમ્મરો, બાદ તેમાં થોડું પાણી હમેરી જ્યાં સુધી એ મિશ્રણ માટેના રજકણો નીચે ભેસે નહિ, ત્યાં સુધી તેમાં રટકડીનું પ્રવાહી રેડ્યાં કરવું. પછી ઉપરનું પાણી નિતારી નાંખી નીચે ભેડલા ધરને સૂકાવા દેઈ પીસી બારીક બૂકો કરવો.

પીળો રંગ—સુગરશેડ ઓગાળેલા પાણીને ગળી લેઈ તેમાં પોટાસ આર ક્રોમેટનું પાણી હમેરી એક ગમ્માએ સ્થિર મૂકી રાખવું. રંગના ભાગનો ધરો નીચે બાજે એટલે ઉપર ઉપરના પાણીને નિતારી કાઢી નીચે ભેડલા ધરને પાણીથી ઘોષ કાઢી સૂકવી નાંખવો. સૂકવવાની જગ્યાની હવામાં ગંધકની અમ્લર હોય નહિ એવી સંભાળ રાખવી.

સફેદ રંગ બનાવવાની રીત—સીસાને માડીના વાસણમાં નાંખી તેમાં એસેટિક એસિડ હમેરી એ વાસણને આવાડીયા સુધી એમને એમ રહેવા દેવું. જેથી એટલા વખતમાં તે સીસું એસિડ સાથે મળીને સફેદ રંગનું થઈ જશે, બાદ તેને સૂકવીને દગી નાંખવું. એ પ્રમાણે તૈયાર કરેલા રંગોને પત્થરના મોટા રોલરોવાળા સંઘા-ઓમાં પીસીને મેંદા જેવા બનાવવામાં આવે છે, અને પછી કા-ઓમાં બરી નેદાર મોઝકવામાં આવે છે.

હાથીદાંત ઉપર રંગ ચડાવવાની કૃતીઓ.

લાલ રંગ ચડાવવાની રીત—લીંબુના રસમાં થોડું નીમક નાંખી તેમાં પાણી મેગરી એક કલાક સુધી તેમાં હાથીદાંતને બીંજવી રાખી મુકવો. પછી લીંબુનો રસ નાંખી ઉકેલ્યા પાણીમાં હાથીદાંતને ડુબાવી રાખવો, અને પછી તેને લિફાગવો, બાર હાથીદાંત નક્કર કાઢી થોડા સુકવવો. જેટલો હાથીદાંતમાં લીંબુનો રસ વધારે હામણ થાય તેટલો રંગ વધારે મોડે છે.

લીલો રંગ ચડાવવાની રીત—લીંબુનો રસ અને પાણીમાં બે દિવસ હાથીદાંતને બીંજવી રાખે છે. પછી તેને કાઢી થોડા તેજ પાણીમાં મેરચુકુ અને કાઠ નાંખી ખૂબ ધુ'ંટે છે, અને તેમાં ફરી હાથીદાંત મેગરી ગણુ. ચાર દિવસ રાખે છે અને વચે વચે ડોળે છે.

જીંદુ રંગ ચડાવવાની રીત—એક એંસ સલ્ફેટ ઓફ મેગ્નેશિયમ એક પાસ્ત્ર પાણીમાં પીંચાડી તેની પાતળી મેગવણી કરવી, અને તેમાં ૪ દ્રામ કાસ્ટીક પોટાશ નાંખી તે મેગવણીમાં હાથીદાંતને બોતી રાખવો. બોતી રાખવાના વખતના પ્રમાણમાં ઘેરો વા ખુસ્કો રંગ મળી જશે.

પીલો રંગ ચડાવવાની રીત—લીંબુના રસમાં પાણી નાંખી તેમાં હાથીદાંત એક દિવસ બીંજવવો. પછી હજારના રંગનો કાઠો બનાવી તેને ઠંડો પાડી તેમાં હાથીદાંત નાંખી ૨૪ કલાક સુધી રહેવા દેવો. હજારના પાણીમાં ફેર નાંખવાથી રંગ થશે ખુસ્કો છે.

કાળો રંગ ચડાવવાની રીત—લીંબુના રસમાં પાણી મેગરી તેમાં હાથીદાંત નાંખી એક કલાક બીંજવી પછી "અગતા" ના રંગમાં બોત્યા બાર દરડા નહેણી થઈ એક બાજુ, અને હીરા-કાંથી એક બાજુ ઠંડા પાણીમાં મેગરી તેમાં તૈયાર થયેલો લાલ હાથીદાંત એક દિવસ બીંજવી રાખ્યા બાદ કાઢી લેતાં કાંઠો રંગ મોઢો જણાશે.

કમુખો રંગ ચડાવવાની રીત—કમુખામાંથી અનેક તરે-હનો રંગ બને છે, પણ તે પાકો રંગ હોતો નથી. તેમાંના કેટલાક થવા દિવસ ઠો' છે પણ કેટલાક તો તાગમાં એક દિવસ રહેતાંજ તે જીડી જાય છે. કમુખામાં પાપખાર મેગરી, તેના ચોમે સર્વ રંગ કાઢી થોડા તે લીંબુ, હજાર, અંબોલો, અંગીનો રંગ, કીરમણ ઘણા, આવાં ફળ, પલસનાં ફલ, પતંગ, બાવળની જાલ પીચેરે બોત્યા વધારે માથ પ્રમાણે મેગરી જુદા જુદા રંગ બનાવે છે.

જાનરમાં મળી રહે છે, માટે સાથું જનતાવવામાં અશુદ્ધ પાપક ખાર વિશેરેનો ઉપયોગ ન કરતાં તૈયાર મળતા આ શુદ્ધ પદાર્થોનાજ ઉપયોગ કરવો.

જો કોળીયા કે એરંડીયાને ખાસે ખીજાં તેણેનો ઉપયોગ કરવો હોય તો દર સો ભાગ તેણ સાથે સાડીથી સીનેર દસ જેટલો શુદ્ધ કરેલો મોઢા કે પોટાસ કેટલો વાપરવો તેનું લીટ આ રજા આપવામાં આવે છે કે જેથી તે પ્રભાણે કરવા ઇચ્છનારને અલંબ ઉપયોગી થઇ પડશે.

તેલનું નામ અને વજન.	સોઘાનું વજન.	પોટાસનું વજન.
એરંડીયુ તેલ—	૧૦૦ ભાગ.	૧૩-૨ ૧૮-૫
ઓલીવનુ તેલ—	"	૧૪-૩ ૨૦-૦
કસુંબીનુ તેલ—	"	૧૩-૯ ૧૯-૫
કોડલીવર તેલ—	"	૧૩-૫ ૧૮-૫
કોપરેલ તેલ—	"	૧૮-૧ ૨૧-૦
જાગની ચગબી—	"	૧૪-૩ ૨૦-૦
જાગ કે પેટાની ચગબી—	"	૧૪-૧ ૧૯-૭
અળમીનુ કાચુ તેલ—	"	૧૩-૬ ૧૯-૧
તાડનુ તેલ—	"	૧૪-૪ ૨૦-૨
તપનુ તેલ—	"	૧૪-૧ ૧૯-૫
મમ્બીજીનું તેલ—	"	૧૪-૨ ૧૯-૭
ગાંધી	"	૧૨-૪ ૧૭-૪
ચગબી	"	૧૪-૧ ૧૯-૧
કાચુ તેલ	"	૧૪-૨ ૧૯-૬
દાહકાનુ તેલ—	"	૧૩-૯ ૧૯-૪
મીઠાને કે રાજા—	"	૧૩-૧ ૧૮-૩
માખજી—	"	૧૧-૩ ૨૨-૫
કોકમનુ તેલ—	"	૧૪-૨ ૨૦-૦
જાગ માં તેલ	"	૧૪-૦ ૧૯-૫
કેનેલ તેલ—	"	૧-૮ ૬-૮૩

એ પ્રમાણે ખાર અને તેલનું પ્રમાણ મેલ તેમાંથી કાઢી જતા- વચની કુખ્ય વજન દિતો છે. ૧ એ મીઠાને ઉઘાવામાં નાંખી તેના ઉપર કોક જમ્બી પ્રમાણે લગ્ન લગ્નના નિવાર ઉપાડું રાખી અગ્નિ- માંનુ તેલ કરવે. ૨ કોળી સીનેર પરંતુ લગ્ન મળી માનુ જતા-

વેળા. ૩ સદેશભાગ મરખીરડે અથવા બીજા કોઈ દેવતાની મારા સિવાય
કેમને કેમ બે બીજાને બીજાની કીર્તિને સાચુ જનાવશે.

બીજી રીતથી સાચુ યોગ્ય જણામાં, જલ્દી અને સારો જની
દોકે છે, પરંતુ ખાસ પ્રકારનાં વાસ્તવો, વસ્તુ વિશેષે જોઈએ છે જેથી
સાધારણ માણસે તે જની દોકે તેમ નથી. વળી ત્રીજી રીતે ધક્કી
કોળી મહેનતે અને જલ્દી સાચુ તૈયાર થઈ જાય છે, પરંતુ તેમ
કરવામાં ખાર અને તેલ સંપૂર્ણ રીતે મગી જતાં નહીં દોઢાથી થોડો
ધક્કો બામ ફાગટ જઈ એટલું ગુસ્સાન થાય છે. તોજણ સાધારણ
રીતે પેડી ધુતી અને પોશાં ખાજુકોથી કામ કરવારને આ રીત મારી
છે. પરંતુ આ રીતની રિધિનિ જેવાં સર્વેથી ઉત્તમ રીત પડેલા પ્રમા-
રની એટલે કામ સિવાય ઉપાડી રીતે અગ્નિની મારવડે સાચુ તૈયાર
કરવાનીજ છે. અને તેથી એ રીતે સુધરેલા દેહોમાં કેવા પ્રમાર સાચુ
જનાવવામાં આવે છે તેની અને ખરીદીનિ આવવામાં આવે છે, કે
જેથી અરેલા કરખાનાવાગામી પણ પડેલાથી આવવા સાચુ જેવો
કેવમ માથ જનારી દોકી એટલુંજ નહિ, પરંતુ નવા ઉદોષીને તો
તે અત્યંત લાભવાયક થઈ પડે.

કેમે તે જાનું તેજ અને સોમ કે પોતાકતા બિજાકી સાચુ
તૈયાર કરવામાં નીચે મુજબ મુખ્ય ચાર કિયામો કરવી પડે છે.

૧ તેજ અને ખારને બિલકરી સાચુના રૂપમાં ફેરવી
નાંખવાં—જેટલા તેજનો સાચુ કરવો દોષ તેનાથી ઓછું ધક્કી
સમજા એવી મોટી સોડાની કાઈકેઈ તેમ તે કાઈકેઈ ચીજ બામની
બામ તેટલું સોમ કે પોતાકતું ધક્કી નાખતું, ધક્કીના દર સો બામમાં
સોમ કે પોતાકત દોકી બાર જમ કરતાં વધારે દોરો જોઈએ નહિ.
મારણ વધારે પ્રમાણુનું પ્રવાહી પ્રથમ વાજરાવાથી તેનાકો સાચુની
કિયા જરૂર થઈ જાય નહિ. કદખના કમ નાખ્યા બાદ તેના
નીચે અગ્નિ મગાવશે, પ્રવાહી બામ થઈ તેને ઉભરો બામી એ
ઉભરો કુટલા બાદ તેમાં તેજ અથવા બામી નાંખી દશાવડા મેડું
તેથી તેજનો રસાવડિા સરોમ થઈ તેજ અને ખાર એ જાળેનું રૂપ
થી બામ પેગ (કાંઈ) એડું થઈ જાય અને પે.ટું બિજા તેજ ર
થઈ આ પેગ એડું બિજા જાગર રીતે તૈયાર થઈ ન થઈ એટલે
સાચુ સારો થા પેડો કિયા થઈને બાર કોળી થઈ તેને કો

સમાજેસો છે, કેમકે તેણે અને ખારે બરાબર મિશ્રણ ન થતાં ખારનો ભાગ કંઈક નિરાણો રહે તો તે ફાગડ જાય છે, અને તેથી સાચુ જોડો ઉતરે છે. એટલા માટે ખારના પાણીમાં તેણે નાંખ્યા બાદ બહુની આગ જોડી કરી બરાબર એકસરખી રીતથી તે મિશ્રણને દલાવતા જઈ એકત્ર કરવું. જો દલાવ્યામાં કસર રહેશે તો તેણે તળીએ જઈને બેસશે, અથવા ઉપર તરશે. માટે બરાબર દલાવતા રહેવું, અને એમ કરવા ઝડપ, પણ જો તેજનો ભાગ બધો ન મળી જતાં કંઈક ધુણે માલુમ પડે તો તેમા બીજું થોડુંક ખારનું પ્રવાહી ઉમેરવું. અને જો ખારનો ભાગ અધિક મમળાય તો તેમાં થોડુંક તેણ ઉમેરવું, અને મળી જાય એટલા માટે જોરથી દલાવતા રહેવું. જો ખારનો ભાગ વધારે હોય તો તે મિશ્રણ ઘટ ન થતાં પાતળું દેખાય છે. અને જો તેજનો ભાગ વધારે હોય તો તે તરડોની માફક ઉપર તરતું દેખાય છે. જો ખાગમાં મીઠાનો ભેગ હોય તો ભેગ થવાની ક્રિયા જલદી શરૂ થતી નથી, અને તેથી જો એમ જણાય તો તેમાં બીજા તૈયાર સાલુના બારીક કકડા ભેગવવા તેથી તેણ અને ખાર મિશ્રણ થવાની ક્રિયા જલદી ગત થશે.

કદાચમાં નાખેલા દ્રવ્યના જથ્થાને અનુસરીને આ ક્રિયા પૂર્ણ થવાને હોદવી રે કલાક સુધીનો વખત લાગે છે. જ્યારે મિશ્રણ બરાબર તૈયાર થાય છે ત્યારે તે ઘટ, ભેગ જેવું ચીકણું, અને ધોળું તૈયાર થાય છે. કકડા ઉપર ભેંષ ઉભેથી કદાચમાં છોડતાં તેમાંથી એકદમ ખાર ન પડતા જાણા તાર નીકળે છે. ખાર અને તેણ જુદાં જણાતા નથી, અને એકઠે તૈયાર થએલી ખાંડની પાણી આસપાસી અથવા તો વાર્નિમ જેની સ્થિતિ થાય છે. એ પ્રમાણે થયું એટલે પ્રથમ ક્રિયા પુરી થઈ જણાય છે.

જો ઉકળતાં ઉકળતાં તેણ અને ખાર એકત્ર થતાં પડેલાં પાણીનો ઘણો ભાગ મળી જાય અને તેના લીધે ખાણી રહેલા પાણીમા ખારનો ભાગ વધી જવાથી ભેગ પણી ઘટ થાય તો તેમાં સેક્ટે ૮ થી ૧૦ અંસ જેટલા ખારના મિશ્રણવાળું પાણી ઉમેરવું, ઠાગળ તે કરતાં વધારે ખારના ભેગવાળા પાણીમાં તે ભેગ એમણી શકતી નથી. આ પાણી ભેગવતા પડેલાં પ્રથમનું નિરૂપણી પાણી કાઢી નાંખવું. કદાચમાંથી નિરૂપણી પાણી કાઢવાને માટે તેના તળી-

અથવા જાણુમાં કાલું પાણી એક કોડાની કાઠ વાળી નળી
માડી રાખેલી દોરી ભેદાએ કે જેના થડે પાણી કાઠી યાગ.
ખીમાં એક આંજીની બોગી તેનું ટીપું હાથ દ્વારા ધ્રુવમાં ભે તેમાં
સા પશુ ખાસત ન લાગે તોય જાણુનું કે તેમાંથી ખારાએ જામ
રમાં મળી જાય પાણી નિષ્ક્રયોગી રહ્યું છે. એ નિષ્ક્રયોગી પાણી
પાણના તાપેએ બેઠવા માટે અગ્નિ કમ્પી કરી એ બિંબજીને ધોડીકા-
ર દલાળા મિત્રાવ રહેવા લેવું. જેથી દ્વારા ખેત જેવા રૂપમાં જાણુ
ખી, અને નીચે નિષ્ક્રયોગી પાણી જામશે. એ પાણીમાં તેજ કે
કારણે જામ જાય નહિ એટલા માટે તેજ અને ખાર એકાદ થાય
તે એટલી જાણી થાય દલાળા જાય ભે તે ખેત એકાદ થાય થાયમાં
કે કનડા રહે તોજ નહું પાણી કમેલી જુનું કાઠનું. એ પ્રમાણે એ-
ક, બે, કે તેજ. પશુ વધારે વખત નહું પાણી કમેલી જુનું પાણી
કાળું મળવું તેજ ખાર લાગે મળી જાય અને એ ખેત મળીમાં
જનું પાણી અમળીની કાઠા રેળી પાણી સમજાય જારે એ
જા જાય કાઠનું.

બીજી ક્રિયા—એ પ્રમાણે તૈયાર થયેલી ખેતમાં જો પાણીને
પામ રહેના દોષ છે તે દૂર કરવાને માટે તેજાદ કાચો રહેશે ખા-
ને જામ, અને તેજ મહેલી થાય એકાદ થાય. તેજ દોષ રહેવું
જોઈએના તાપનું જાય જુદા પાણીને માટે તેમાં મેંડુ નખાયના
માટે એ જા ક્રિયા જાણુ કાણના તાપથી એકાદ થાય. જારે એ-
વજુ ખેતમાં પાણીમાં એકાદી કાલે નહી તેથી તે દોષ તરી જારે
કે, અને કાચો રહેશે ખાર તથા જોઈએના જાણુ એકાદી કાલે
જાણુથી જુદા પાણી તાપ માણુ નીચે રહેશે પાણીમાં મળી જાય
કે, મેંડુ એકાદ એક કે જે નખાયના જારે કે. ખાર તેજ પાણી
કાલે જાય કમેલાવ છે જા તે જાર તેજાદ કાણુમાં જા જાર
મેંડુ નખેવું જોઈએ. જા કાલે વખત એકાદી રહે એકાદ કાલે
વધારે નખાયના કાલે કાણુવ તે તેજ જાય રહેવું. જુદા મેંડુ એક-
કાલે નખાયના મેંડુ, જુદાવા રિજામે જા વખતે નખાય. અને
તે જાણના થડી જાય તાં હાથે દલાળી એકાદ થાય જા કાલે
નખાય. એકાદ કાલે મેંડુ એકાદ થાય છે એકાદ પાણીમાં કા-
ણુને કાલે જુદા પાણી કમેલી કાણુને જાર તરી તેજ દોષ
તરી છે. જાણને જાર એકાદી પાણી કમેલી જાય તરી તેજ

છે. સાચુ પાણીથી જરાગર જુદો પડયો કે નહિ તેની પરીક્ષા માટે કાંઈ કદાચમાં બોળી ઉપર કાંઈ વાંછી વાગતાં તેમણે સ્વચ્છ પાણી જેવો જાગ જુદો પડી કદાચમાં વધી જાય છે અને સાચુનો જાગ ન હાથનાં કાંઈ ઉપર જેમનો તેમજ ચોંટી રહે છે; અર્થાત કાંઈ જઈને તારાવારા યજ્ઞ ગ્રંથેનું દૂધ અમર દહીં હોય તેવી રિપતિ જ જાય છે. આ પ્રમાણે માણુમ પડે એટલે સાચુ અલગ કરવાનું કામ પૂર્ણ થયું એમ સમજી તે મિત્રજીને યોડીકવાર ઉકળવા દેવું. જેથી સાચુની દાણા પડતી ચોળીઓ ધાય છે. આ બધું થવાને ચારથી આઠ કલાક લાગે છે, અને એમ થયા બાદ અગ્નિ બંધ કરી તે મિત્રજી ચારથી આઠ દસ કલાક રિયર રહેવા દેવું જેથી સર્વે નિર-પયોગી પદાર્થ તળીયે એકઠો ધાય છે, અને સાચુ ઉપર તરે છે, ત્યાર બાદ તે નિરપયોગી પાણી પીચકારીવડે, અથવા તે વાસજીના તળીએ રાખેલી નળીવડે કાંઈ લેઇ બાકી રહેલા સાચુ ઉપર ત્રીજી ક્રિયા કરવી.

ત્રીજી ક્રિયા એટલે સાચુને પૂર્ણ સ્થિતિએ પહોંચાડવો- ઉપર પ્રમાણે પાણીમાંથી સાચુ જુદો પાડ્યા બાદ પજી તેમાં કંઈક તેલનો અંશ તેમજ જીંગ અથવા હારનો અંશ રહી જાય છે, તેને ઘટતી રિપતિમાં ધાવવાને માટે આ સાચુવાળી કદાચમાં સેંકડે ૧૮ થી ૨૦ ટકા જેટલા ખારાચાણું પાણી ઉમેરવામાં આવે છે. એ પાણીમાં દર સેંકડે ૮ થી ૧૦ ટકા જેટલું મીઠું પણ મેળવે છે. એ પાણી એટલા માપમાં ઉમેરવામાં આવે છે કે જેના યોગે જ્યાં ત્યાં ચોંટી રહેલો સાચુ તેના યોગે કદાચમાં એકત્ર ધાય. એ પ્રમાણે પાણી ઉમેરી પછી તે મિત્રજીને મંદાગ્નિથી ઉકાળે છે, અને ઉપરા ઉપરી હલાવ્યાં કરે છે. પછી અગ્નિ મંદ કરી યોડીએક વખત મિત્રજીને રિયર રહેવા દેઇ નીચે જામેલું કસ ચિનાનું પાણી કાંઈ નાંખી પછી પાણું ખીંતું નવું પ્રવાહી ઉમેરી તેને હલાવતા જઇ ઉકાળે છે. અને પાણું હલાવતું બંધ કરી રિયર રહેવા દેઇ પાણી કાંઈ નાંખી વળી ખાર અને મીઠાના મિત્રજીવાળું પાણી ઉમેરે છે. એમ બે, ત્રણ કે ચાર જણાં તેટલી વખત કરે છે. અને જ્યારે રિયર રાખતાં નીચે જામેલું પાણી કસ વગરનું ન જળાતાં જેવું ને તેવું ખરું રહે ત્યારે સાચુની ક્રિયા પુરી થઈ મધ એમ સમજી નવું પાણી નાંખવાની ક્રિયા બંધ કરે છે. આ વખતે સાચુ જોરથી ઉકળવા લાગી તેમાં મોટા ઝોણા પરપોટા આવી તે ધ્રુતાં અચ્ચટ અવાજ ધાય છે. તેના ઉપર

હીજુ યેડુ અમર બીજીજુ દોડુ નથી. આ વખતે માત્ર લાંબા તારેના પડે દલાવના જાત માણુમાણુથી લેઈ વચલા અમરનાં બેગો કરતા જાયો. અને તેમણી યોગેક ઉચે લેઈ જોર વડે તે માણુપર ખરવો. જેથી તેમાં બેગો આવશે નહીં.

એ દલાવાપોરી તૈયાર થયેલા માણુ જેવો વામ આવવા મળે, તેમજ તેમાંના નમુનો શરીને આગળોમોની ચપગમાં લાગતા હીજુ રણાદર અને આમગને ન દેડે એવો ચરંહો માણુમ પડે એટલે માણુ તૈયાર થયો મખજવો. (આ જાણી કિયા થવાને માણુના થાજુ દ્રમણે માણુથી ૧૫ દલાક સુધીનો વખત લાગે છે.) આમ થયા બાર અગિ જાંબે હી દલાજુ રિયર રહેવા રેક માણુ નીચે રીડુ થાજી શરી ન ખજું. જાણે રહેલો માણુ કોઈ અને જાણી જોનાં હીજુ અને રણાદર દોષ છે. અને તેમાં દર એ બાજે લોગપો રપ જામ સુધી થાજી દોષ છે, એ જામ વધારવામાં આવેલો બાર અગ્રુદ દોષ તે. આ દ્રમણે તૈયાર થયેલો માણુ કોઈ ન થવ. જગાલ થાવા રમોનો થાય છે. અને એ એમ થાય તે તેમાં ફેકડે ૮ થી ૧૦ દલા જેટલા ખારવાણુ થાજી મિમ હી લગતે લગતે મમ કરવું જોઈ જગાલ થાજો ૭.૫ જુલો ૧૫ નીચે મેલો, અને ધીમે માણુ ઉપર જાંબો તે નથી વડે અથવા થાજી વડે જાંબો સંચાર નાંખી રીડા થાય. રીડા એટલે તેમાં આવાવના મથાખા તેને નાખ્યો હતો તેમાં આવા-રપ અથવાને તે તૈયાર થઈ આ માણુ કાચ માણુન એટલે કાચ માણુના નાજે મેલજાવ છે. અને થાજી તેમ રિવિષ દ્રમણના રમ સુધી રિવિષે મેલગીને રિવિષ દ્રમણના માણુને અવ થાય. આ રે

એ માણુ જાણવામાં એ ખંડો એટલે જાગરા કેમકે અગ્રુદ ૩ મેલ પોતામ ન જાણે હી તેમાં કુદ થાજાખર લેક તેજુ થાજી હી તેમ જાણુવાજુ થાજી જેડુ ઉમેરવ. અને એ કે મેલ. તેમાં દલાવના કમરો રિવિષે જામન મેલનાં તે કાચ ન થક કાચ મેલનાં તેમ રમ અથવા રે. થાજી તે કાચગીને કાચ તેડાવ થાજીને અગ્રુદને ઉમેરવ થાય છે.

ઉપર જાણવેલી રીત ક્રમણે ચરંજોનો માણુ અગ્રુદ-વાની રીત—એ રમના દો કુદ માણુ કેમ દલાખા નાં તેમાં નાં દાખોખાંતક ૧૦ થી ૨૦ જાંબો મેલજો દોષ રેડુડુ થજો

સુમારે ૪૦૦ શેર મેગવી દલાવતા જઈ ઉડાગતું, જ્યારે તે મિથ થઈ ખેજ જેવું થાય ત્યારે તેમાં જામડાના ૧૧ થી ૧૮ અંચ જેટલું તીવ્ર સોડાનું થોડું થોડું પાણી મેગવી ઉડાગતું; અને તેમાંથી થોડો નમુનો લેઈ કામગના એક સપાટ ટુકડા ઉપર નાંખવો. જ્યારે તે નમુનો સ્વચ્છ પાણી જેવો એટલે જરાપણ ધોળાસવાળો અથવા માલો ન રહે એટલે પછી તેમાં સુમારે ૧૦૦ થી ૧૨૦ શેર જેટલું મીઠું નાખી ઉપર બતાવ્યા પ્રમાણે સાચું અને કાચાં દ્રવ્યો જુદાં કરવાની ક્રિયા કરવી. અને જુદું પોતું કસડીન પાણી કાઢી નાંખતું, જાદ ને સાંયુમાં જામડાના ૨૦ અંચ જેટલા તીવ્ર સોડાનું દ્રવ્ય મેગવી ખૂબ આંચ દેવી અને કલા મુજબ સાચું તૈયાર થાય ત્યારે તેને કાઢી લેઈ સંચામાં નાંખવો.

ગિલસેરાકાન ન કાઢતાં સાચું કરવાની રીત—અને તે જાનતું તેજ સોગશેર લેઈ તેને ચાળીશ શેર પાણી રહે એવડા વાસ-જમાં નાંખી થોડું ગરમ કરતું. પછી ૨૫ તોલા કાર્બીક સોડા લેઈ તેને ખાર શેર પાણીમાં ઝોમાળી તે પાણી ઠંડુ થયા જાદ તેકમાં મેગવી દલાવતા જઈ ઉડાગતું, અને જો તેજ અગર ખાર વધારે ઝોપું મેગવવાની જરૂર જણાય તો મેગવતુ. તે ખેજ જેવું એકરસ થાય એટલે સ્થિર રાખી નીચે જામેલું પાણી કાઢી નાંખતું. જાદ પાણી કાઢી નીચે જખતા વધારી શીઘ્ર તોલા સોડા લઈ તેને અખારશેર પાણીમાં ઝોમાળી તે પાણી ઠંડુ થયા જાદ તેમાં મેગ-વતું અને ફરીથી પકાવવાનું શરૂ કરતું. આ વેળાએ મિથજ મિથતું ધોળાશ પડતું, અગર તપખરીઆ રંગનું દેખાય છે. અને તેની કંઈક તેજને મળતી વાસ આવે છે. તેને ઉતરો ન આવે તેમ જરા-ખર દલાવીને ઉડાગતું અને વરાળ જેવો નિર્ભય વામ આવવા લાગે એટલે સ્થિર રાખી જામેલું પાણી કાઢી નાંખતું. જાદ પંચીસ તોલા સોડા લેઈ તેને ૬૪ શેર પાણીમાં ઝોમાળી પાણી ઠંડુ થયા જાદ સાચું ઉપર બતાવ્યા જઈ દગલે દગલે ગરમ કરી પછી જેરથી આંચ દેવી. જ્યાં તે નિયજ કઠીજ થઈ કાઢમાં આવે તેમ રૂપાં કરી, ઉપર થોડું એક રીત આવશે, અને જેરથી ઉતરો આવશે. એ ઉતરો કાઢા વડે સાચું જેરથી દલાવી તેમજ થોડો એક સાચું હવે ઉતરીને સાચું ઉપર મારીને દલાવે. એમ ચાર, પંચ વખત કરતું એટલે મીઠવાનું કામ પૂરું થાય છે જેથી તેનો સાચું જેરો વામ આવે છે, અને કાઢમાં મેડા મેડા પરખેલા થાય છે. એ-

માંથી પોડી એક નમુનો ચણી વડે દાખી ભેતાં ચણીમાં ચોટે નહિ અને પતરા જેવો ઘણ જાણ તેમજ જલદી મુકાબ જાણ કરી શકાય ઘણ જાણ ત્યારે સાણુ જરાજર તૈયાર થયો એમ સમજી અગિયમ કરવો. અને ઉપર દાંડણું દાંડી કરવા દેતાં નીચે જે પાણી દરે તે કાઢી લેવું. અને જાડી રહેલા સાણુને સંચામાં નાંખી કરવા દેવો. આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલા સાણુમાં ગિયેરાકન તેમ જ એસિડ પુરુષ હોય છે અને તેથી તે પાણી સાથે જરાજર બસી ચકાનો નથી. તોપણ જે જરાજર કાગળ રાખી જનાવવામાં આવે તે હવમ બને છે. આ સાણુ જનાવવામાં બધા મગ્ગને ૧૮ થી ૨૪ દલાક લાગે છે.

કેકમના તેલનો સાણુ—ચરખી તેમજ લાડનો સાણુ ન પાપરનારા અદાવાત દિંદુ અને મુસલમાન લોકો માટે ઉચી જાનનો સાણુ કેકમના તેલનો જનાવવામાં આવે છે. અને તે એવી રીતે બને છે કે એથી રોર પાણી રહે એવડી મોટી કદાચ લેધ તેમાં પશીય રોર કેકમનું તેલ નાખી મંદાગિન ઉપર પાનનું કરવું. જાદ તેમાં જામ દાહડેખીટરના ૮ થી ૧૦ અંસ જેટલા પ્રમાણનું ત્રીવ સોડાસ લસરી મેગલી થીમે થીમે અગ્નિ વધારી તે મિથલુ ઉકળવા દેવું. તેલ અને દાર ૬૫ એકત્ર થવા જાદ ફરીથી જામ દેડેખેટરના ૧૨ થી ૧૫ અંસ જેટલા પ્રમાણના ત્રીવ સોડાનું ૧૦ થી ૧૨ રોર પ્રવાદી મેગલી ઉકાળવું કર કરવું. બન્ને પદાર્થો જરાજર મિથ થાય એટલે તેને સિધર રાખી નીચે જામેણું પાણી કાઢી નાંખવું. જાદ મીઠાનો ઉપયોગ કરી સાણુને જુદો પાડવો, અને જુદું પડેણું પાણી કાઢી નાંખવું. પછી પાણું તેમાં ૧૮ થી ૨૦ અંસ જેટલુ ત્રીવ સોડાનું પાણી ૧૫ થી ૨૦ રોર હમેરી ઉકાળવાનું કર કરવું. આ પ્રમાણે ઉકાળતાં જ્યારે સાણુ જરાજર તૈયાર થાય ત્યારે સિધર રાખી નીચેનું પાણી કાઢી નાંખી સાણુને સંચામાં દારવો.

રાજનો સાણુ તૈયાર કરવાની રીત—સાણુ કિંચતમાં સરનો પડે એટલા માટે ઉપર મુજબ તૈયાર કરેલા સાણુમાં રાગ મેગલવામાં આવે છે. અગર તો તેનો સ્વતંત્ર રીતે, પણ સાણુ જનાવવામાં આવે છે. જે બીજા સાણુમાં રાજનો જેમ કરવો હોય તો સાણુ જનાવતી વખતે હેપટનું સોડાનું પાણી ઉમેરી જાદ એટલે સાણુ જરાજર તૈયાર થવા જાદ તેમાં રાજનો જારીક ખૂણ કરી હમેરવામાં આવે છે.

ઉમેરવાનું પ્રમાણ જોટલી ચરખી અગર તેજનો તે સાણુ બનાવ્યો હોય તેનાથી ત્રીજા ભાગનું છે. પરંતુ તેજમાંથી બનાવવામાં આવેલા સાણુ એટલી રાગ ખર્ચા શકે નથી. તેથી ચોથા ભાગની મેળવવામાં આવે છે. રાગ મળ્યા બાદ તે જરાગર મળી જાય એટલા માટે તેમાં ૧૮ થી ૨૦ અંક જોટલું ત્રીજા સોડાનું દ્રવ્ય મેળવી સર્વ મિશ્રણ ઉકાળે છે. અને તેમ થી થોડો એક નમુનો બહાર કાઢી ફડો પડ્યા બાદ તમામ જોના જાને કદ કઢીયું, અને કાપતાં અંદરની જાણુથી અકચડીન અને રવાદાર પડે તો રાગ જરાગર મિશ્ર થઇ એમ સમજે છે, અને કમચ જો તેમ ન થાય તો ફરીથી ઉકાળે છે. રાગ મિશ્ર થતા બાદ તે સાણુ નુદ્ર કરવો પડે છે, અને તે કામ સાર એ મિશ્રણને સ્થિર રહેવા દેહ પાણીનો ભાગ કાઢી નાંખી પછી તેમાં જામ હાઇડ્રોમેટરના ૮ અંક જોટલા ત્રીજા સોડાનું પ્રવાહી તે સાણુ રાગ જેવો પાતળો થાય તેટલું મેળવી ફરીથી ગરમ કરી સારી પેડે દવાવે છે. જેથી તેમાંનો મેલ વિષેર અશુદ્ધ પદાર્થો તળીએ બેસે છે. બાદ મિશ્રણ રાખી નાંચેનું પાણી કાઢી એક ફરીથી તેમાં જામ હાઇડ્રોમેટરના ૪ અંક જોટલું ત્રીજા દ્રવ ઉપરના જોટલુંજ મેળવી તે મિશ્રણ સારી પેડે દવાવી થોડું એક ગરમ કરવું. બાદ સ્થિર રાખી નાંચેનું પાણી કાઢી લેવું. અને ફરીથી ચોથા અંક જોટલું ત્રીજા સોડાનું પ્રવાહી તેમાં ઉમેરી કાપતાં એ જાણુ દિવસ સુધી સ્થિર રહેવા દેહ નાંચેનું પાણી કાઢી નાંખી તેમજ કપડાં આવેલાં નાં કાઢી લેઇ સાણુને મારવા નીકળવે.

રાગનો સાણુ તૈયાર કરવાની યુરોપિયનમાં વ્યાપ્તિ રીત-અનુભવથી એકુ - બુ છે કે પ્રત્યક્ષ તેવમા અથવા ચરખીમાં કે સાણુના ખેગ જેવા નમુનામાં એટલે જરાગર તૈયાર ન થયેલા અપકવ સાણુમાં જો રાગ મેળવી સાણુ બનાવવામાં આવે તો તે સારો બનેલો નથી. અને તેથી સાણુ તૈયાર થતા બાદ તેમાં રાગનો પણ પાતળો સાણુ બનાવીને ઉમેરવામાં આવે છે એવી કૃતિ એવી છે કે—સાડા સાત દબાર નર પાણીમાં જે એકડી મોટી કદાચ લેઇ તેમાં એકદબાર ફેર ચરખા ધાવી ગરમ કરી પછી તેમાં જામ હાઇડ્રોમેટરના ૭ થી ૮ અંક જોટલું ત્રીજા સોડાનું દ્રવ ૭૫૦ ફેર ખૂબ દલાવતા નરખે મેળવે છે. બાદ અખિની આંચ વધારે છે, અને અડધા કલાક સુધી તે મિશ્રણને ખૂબ દલાવે છે તેથી જન્ને પદાર્થો એકત્ર થઇ ખેગ જેવા થઇ થઇ જાય છે. જન્ને પદાર્થો મેળવ્યા બાદ એક કલાકે તે મિશ્રણનો

કમરો શરૂ છે, અને જોરથી ખડખડા લાગે છે, અને પુણ્ય શીજી
 નામે છે. આ વખતે અમિતી આંધ્ર પ્રાંતસરખા રાખતી અને ખૂબ
 જોરથી હજાવતું તેથી કમરો બહારથી નહિ. છતાં પણ જો કમરો
 થોડું ન થાય તો તેના ઉપર પંદર વીસ બોળા કંડું પાણી નાંખવું,
 બધવા બે માર અંચ જેટલું ત્રીસ સોડાનું પાણી ઉમેરવું. જેથી
 કમરો બધે થઈ શીજી નાજુદ થશે. જો બેગ થશે તે એક ટ્રક, સરે
 ૬ પીંગા રહેતી થશે. બાર મંદામિથી ઉગાગાનું ટક રાખી જામ
 હાઈડ્રોમેટરના ૧૫ થી ૧૮ અંચ જેટલું ત્રીસ સોડાનું મેગરો દલા-
 રના જવું. દર બા કલાકે તે પ્રવાહી ૧૦ શેર મેગરના જવું, એ
 પ્રમાણે આઠી કલાક સુધી પ્રવાહી મેગરનું તેમજ મંદામિ રાખી દલા-
 રનાનું કામ કરી રાખવું. ઉતરતું પ્રવાહી મેગરના બાદ નવું પ્રવાહી
 ન ઉમેરતાં કેટલાકએક કલાક સુધી માત્ર મંદ મંદ ઉગાગાનું જ કરી
 રાખવું. જેથી મરખી અને કારનું સંપૂર્ણપણે મિશ્રણ થશે. બાદ
 જામ હાઈડ્રોમેટરના ૨૦ થી ૨૫ અંચ જેટલું ત્રીસ સોડાનું ૬૪
 ૧૫૦ શેર મેગરનું. તે એવી રીતે કે દર બા કલાકે ૧૦ શેર મેગ-
 રના જઈ સારી પેઠે દલારના જઈ મંદામિથી ઉગાગાના જવું. એ
 પુણ્ય ૨૫૦ શેર પ્રવાહી મેગરો રજા કોટકે અગિય બધે થશે તે
 મિશ્રણને આઠા કલાક સુધી દલારના રહેવું. જેથી તે મિશ્રણ પક
 થશે. આ બધી ક્રિયા કરવાને ૮ થી ૧૦ કલાક લાગે છે એ પ્રમાણે
 સાજુ નૈવાર થયા બાદ તેને પાણીમાંથી કાઢી અવધ કરવાને માટે
 જામ હાઈડ્રોમેટરના ૧૫ થી ૨૦ અંચ જેટલું ત્રીસ સોડાનું પ્રવાહી
 ૭૫૦ શેર હેઠું તેમાં ૫૦ થી ૧૦ શેર જેટલું મીઠું મેગરો તે મિશ્ર-
 ãને ઘોડે. એક વખત રહેવા દેવું અને તે ઠરી બગાજર ૨૪૦૭
 ધમેકું જણાય એટલે તેમાંથી ઘોડું ઘોડું હેઠું ઉપરના સાજુમાં મેગ
 રના જઈ દલારના રહેવું, અને મંદામિથી ઉગાગાના રહેવું. એ પ્રમાણે
 કરતાં મહે પ્રવાહી રેતરાપડ રહે એટલે માણુની સિધ્ધિમાં આપોઆપ
 ફેરફાર થાય છે, રાજાદાર સાજુ ઉપર આવે છે અને ૫૫ થી વિચેરે
 નીચે જઈ બેસે છે; બાદ તે મિશ્રણ પાંચ, છ કલાક સિધ્ધ રહેવા રેઠ
 નીચેનું પાણી ઘાટી નાખવું.

નીચેનું પાણી ઘાટવા બાદ તે સાજુમાં જામ હાઈડ્રોમેટરના ૨૫
 અંચ જેટલું ત્રીસ સોડાનું ૭૫૦ શેર રેડી મરખી સર કરવી, ઉગા-
 ગાનું ટક થયું કે તે સાજુમાં પુણ્ય શીજી આવે છે, પરંતુ સાજુ પૂર્ણ
 રીતે સીકે છે એટલે આ શીજી નાજુદ થાય છે. પાંચ, છ કલાક એ

પ્રમાણે ઉક્ત્યા બાદ તેમાંનું પ્રવાહી લેઇ આખી જીવું. જે તે તીખા-
 ચપર લાગે તો સાચુ તૈયાર થયો એમ સમજી તેમાંનું કોઈ નાશ
 થાય ત્યાં સુધી નેનું ઉકાળવાનું કરી રાખવું. પરંતુ જે તે દમ
 ઝમને જરા પણ તીખું ન લાગે તો શરીયા બામ હાઇડ્રોમેટરના
 ૩૦ અંચ જેટલું તીવ્ર સોડાદ્રવ ૭૫૦ શેર લેઇ તેમાં મેગવનું અને
 આગ પચ કલાક સુધી એમ મરખી રીતે દલાવના રહેવું. જેથી સાચુ
 કાંચી, મરેદ, અને દાણાદાર થશે, અને ચપડીમાં દાખતાં કરશે
 લાગી તેનું પતક થઇ જશે. એ પ્રમાણે થાય એટલે અંચ બધ
 કરી નેને આગ, પાચ કલાક દ્રવ્ય દેઇ નીચેનું પાણી કાઢી નાંખવું.
 એ પાણી ગુમારે ૨૭ થી ૨૮ બામ હાઇડ્રોમેટરના અંચ જેટલું
 તીવ્ર હોય છે. અને તેમાં ગિનમેરાઇન પણ હોઇ વજનમાં ૫૦૦ થી
 ૬૦૦ શેર જેટલું હોય છે. એ મુજબ પાણી ત્રુડ પાડ્યા બાદ શેર
 ગહેલા સાચુમાં ૫૮૦ શેર પાણી લાઈ ઉપરા હાપરી દલાવના જઇ
 ઉકાળવું જેથી તે માણુ ઓગળી જઇ તેના ચપટા દાણા બની પ્રવા-
 હીમાંથી ઝૂટા પડશે. જે ઓગળવાની રીત એવી છે કે સાચુમાં
 કાંચી ભોળી ઉચે ઉચકાને તેની ધાર કલાકમાં કરતાં સાચુ કા-
 છીજીયે થી રહે છે. અને માત્ર એકત્ર પ્રવાહીજ પાણું પડે છે,
 એમ થાય એટલે અગ્નિ બધ કરવો અને કલાક ઉપર લંકલું લાંબી
 કેટલેએક વખત સ્થિર રહેવા દેઇ પછી નીચેનું પાણી કાઢી નાંખવું.
 આ પ્રમાણે કરાથી મગમ જાતનો સફેદ સાચુ તૈયાર થાય છે. પછી
 તેમાં જે નાળનું મિશ્રણ કંતુ હોય ૩૫૫૦ શેર પાણી રહે એવડી
 મોટી કલાક લેઇ તેમાં ૭૫૦ શેર બામ હાઇડ્રોમેટરના ૩૦ અંચ
 જેટલું તીવ્ર સોડાનું પ્રવાહી નાંખી મદાગિન દેઇ ઉકાળનાં બ્યારે
 તે જરોજર ઉકાળવા લાગે ત્યારે તેમાં મોટાં છીદોવાળી ચાપણીવડે
 ચાળી કાઢેલી રાગ દર પાંચ મિનિટ ૧૫ થી ૨૦ શેર જેટલી મેગ-
 વતા જતી. બધી મળીને રાગ ૧૨૦૦ શેર જેટલી મેગવતી અને
 તે વખતે સારી પેડે દલાવતા જઇ તે મિશ્રણ એકત્ર કરવું જેથી
 તે રાગ કલાકને ચોંટશે નહિ. રાગ મેગવનાં વચ્ચે વચ્ચે અગ્નિ
 મંદ કરના જવું. કારણ રાગનો સાચુ ધણેજ દુલે છે, અને તેથી
 ઉભરાઇ જવાનો બપ રહે છે. તોપણ મધ્યમપણે તો અગ્નિ હોરોજ
 જોઇએ, કારણ બીજકુવ ઓછા અગ્નિથી તો તેનો કાગા રંગનો
 ઘટ યોગે બાકી જાય છે. લગભગ ૨૧૨ ફારનહૈટ જેટલી ગરમી
 રાખી હોય તો તે રાગ સ્વચ્છ, અને લાલાસ પડતા પીળા રંગની

ખાસ છે. તેમ છતાં જો તે ઉભરાઇ જાય તો એવી ખાતરી દાવ તો
જામિ રખતી હશે તેમાં કશું, પંદર રોજ નેરલું પાણી નાંખવું. વળી
તે મિશ્રણ બરાબર દલાવના રહેવું, નહીં તો રાજ એકાદ રોજ
લેહી થઇ બેઠી રહેશે તેથી પ્રવાહી તેને બેઠી રહેશે નહીં. ૧૨૦૦
દેર રાત્રીના સાંજુ થવાને સુમારે એ દલાવ દાવે છે. આ પ્રમાણે
ત્રિવાર થયેલો રાત્રીના સાંજુ નેવાં લેદાએ તેવો પાનરો દોષ તેમાં
રાત્રીના બિંદુમાં મળી ગયો ન દોષ એવી સિધ્ધિમાં આવે એટલે
મેટાં બીડાવાળી ચાલખીમાંથી ગાળી કાઢી તેને ઉપર કહેલી રીતે
ત્રિવાર કરેલા ચરખાના સોદ સાંજુમાં મેળવવો. અને તે સર્વે મિથ-
ળને ખૂબ દલાવવું. જો સોદ સાંજુ પદ દેવ તો તેને મરખીવડે
પાનરો કરવો અને સર્વે મિશ્રણ એકાદ થતાં સુધી ખૂબ દલાવવું.
જાદ એક વખત મિથ થયેલા સાંજુને ખૂબ ઉકાળવો, અને પછી
મંદામાં નાંખવો.

સંધ્યામાં નાંખ્યા પછી તેના પર તર જામે ત્યાં સુધી દરેક
સંધ્યામાં તેને કાઢી રીતે દલાવવા રહેવું, જાર હોય પડવા દેવો. આ
પ્રમાણે ત્રિવાર કરેલો સાંજુ રાત્રીના પાતા તપખીલીઆ રંગને બરાબર
પડેલા રંગનો દોષ છે.

સોદ સાંજુમાંથી ગળતો સાંજુ બનાવવાની રીત—૧૦૦
જામ કારો સોદ સાંજુ લેઇ તેમાં ૨૫ જામ રાજ જારીક કરીને
કમેરવી. જાદ તેમાં બેઠી કાર જામ પાષાણાર અને ૧ પી ૨
જામ જારીક કરેલી કાઢી મેળવવી. પછી તે જુદા દલાવમાં નાખી
પાણી મેળવી કાઢી પો મિથ થતા સુધી ઉકાળવું. રાજ તરબે
લેમે નહિ એટલા બારે તેમાં મરખીવીક એમિડ ૧ જામ, અને પાણી
૧૦ જામ મિથ કરીને ઉમેરવું. સર્વે જારીક એકરસ દાવ અને પાણી
માથાનું રહે એટલે તે સાંજુને લેઈ મંદામાં નાંખવો.

કેપરેલ તેલનો સાંજુ—સાંજુ બનાવવાના સ્તિગ્ધ જારીકમાં
માખી જાદ કરતું સર્વમાં વનાવવાનું તેલમાં કેપરેલ એ એક કુખ્ય
જારીક છે. સાંજુ એમાંથી બનાવવામાં આવતો સાંજુ કારો સોદ અને
કમિયુ દાવ છે. અને તેથી માખી તેલ એમાં પાષાણાર અને સર્વમાં
તે જારીકાર પડવા છે. આ તેલમાં કરવામાં આવેલા સાંજુમાં પાણી
પ્રાપ્ત રખાણમાં રહે છે, છતાં જુદાં તે લેદાએ તેથી કમિયુ અને છે.
એવો કુખ્ય બિંદુ કાર જુદા જુદા બનાવ તેલમાં નહીં. એવો સાંજુ બનાવ

રહું. એટલું કરવા છતાં પણ જો તે સાચુ કહીશુ ન થાય તો તેમાં કુપ્પજ મીઠું મેળવેલું ગરમ પાણી થોડું થોડું મેળવી ખૂબ હલાવવું જેથી કઠિયુ ધરાના ગુણ આવશે. તેને એક રાત રહેવા દેઇ પછી બીજી દીવસે મંદાગ્નિથી પાતળો કરી સંચામાં નાંખવો. અને જરાગર કઠિયુ થતા સુધી હલાવતા રહેવું અને મધ્યમસર મરમ હોય તે વખતેજ હલાવવું બંધ કરવું, નહિ તો પ્રવાહીથી તે સાચુ અલગ પડી જશે. આ મુજબ બનેલો સાચુ અત્યંત સફેદ કહીશુ થાય છે.

કાળા રંગના તેમજ ખરાબ સાચુમાંથી સારો સાચુ તૈયાર કરવો.—રાગનો સાચુ તૈયાર કરતી વખતે તે થયા બાદ જે ત્રણ દિવસ કરવા દેવાથી સાચુનું ઉપલું પડે ને બંધાય છે તે સફેદ રંગનું હોય છે, પરંતુ નિચેનો ધર કાળા રંગનો હોય છે. તેમજ કોઈ પણ જાતનો સફેદ સાચુ બનાવતી વખતે પણ નીચેની બાજુએ કાળા સાચુનો ધર રહે છે તે ફેંદી નંદેતાં દસ વીસ વખતનો એવો કાળો સાચુ બેગો કરી તેને સુધારી તેમાંથી હલકી જાતનો બીજો સાચુ તૈયાર કરવો. એ કરવાની રીત એવી છે કે:—

કાળા રંગનો સાચુ લેઇ તેને કઠાઇમાં નાંખી પછી બામદામડો-મેટરના ૫ થી ૬ અંશ જેટલું તીવ્ર સોડાનું પ્રવાહી તે સાચુના વજનથી લગભગ દોઢ વજનનું લેઇ સારી પેડે હલાવતા જઇ ઉગાગવું. જેથી તેમાંનો મેજ, બીજાં અરુદ્ધ દ્રવ્યો, તેમજ રંગસાથો પદાર્થ છુટી પડી તળીએ બેસે છે, અને સાચુનો જે સારો ભાગ હોય તે ઉપર રહે છે, તેને હળવેથી કાઢી લેઇ સંચામાં નાંખવો. જો એકજ વખત સોડાનું પ્રવાહી નાંખવાથી મેજ વિગેરે છુટું ન પડે તો પછી બીજી વખત જે પ્રવાહી નાંખવું પડે તે તેનાથી પણ ઓછું તીવ્ર નાંખવું. એટલે બીજી વખત જે નાંખવું પડે તે ૫ અંશ જેટલું તીવ્ર નાંખવું, ત્રીજી વખત નાંખવું પડે તો તે ૪ અંશ, ચોથી વખત ત્રણ અંશ, અને પાંચમી વખત નાંખવું પડે તો તે બે અંશ જેટલું જ તીવ્ર નાંખવું.

સાચુમાં બીજા પદાર્થો ભેગવવા—સાચુ સસ્તી કીમતે પર-વડે એટલા કાળે તેમાં રાગ, પકાનો મોટ, માટી, બીજા હાશ, જાડાનો આદિ વિગેરે બીજા ભેગવવામાં આવે છે. પરંતુ સાચુમાં ભેગવવાના સર્વે પદાર્થોમાં સોડા સીવીક્ટ જેટલો ઉપયોગી છે, તેટલી

ખીજ એક પણ ચીજ નથી. કારણ એના મિત્રલુપી સાણુમાં પાણી-
નો બામ વધારે રહી શકે છે એટલું જ નહિ, પરંતુ સાણુને સ્વચ્છ અને
કઠીણ કરવાની પણ તેનામાં વિશેષ શક્તિ છે. વળી સહે સણુમાં તેના
વજન જેટલો તેમજ રાગના સાણુમાં તેના વજન કરતાં ઘોડો
વધારે આ મેગ્નેશિયમ હોય તો પણ ચાલી શકે છે, સાણુ તૈયાર થવા
બાદ આ પદાર્થ મેગ્નેશિયમ સારી જેઠે મિશ્ર કરી તે સાણુને સંચામાં
નાંખવો તેથી તે સારી રીતે કઠીણ થાય છે, પાણીનો બામ વધારે
રહેવાથી વજન પણ પડે છે. કપડાં સ્વચ્છ કરવાનો શુભ પણ વધે
છે, અને કિંમતમાં સસ્તો પડે છે.

બામદામકોમિટર એ શું?—સાણુ બનાવવાને માટે તૈયાર કરેલા
પોટાસ કે સોડાના પાણીમાં કાર્બિક પોટાસ અથવા સોડાનું પ્રમાણ કે-
ટલું છે તે તપાસવાને માટે જે થંજ વાપરવામાં આવે છે તે દામકો-
મિટરના નામે ઓળખાય છે. એ થંજ જુદા જુદા મનુષ્યોએ બનાવેલું
છે, તેમાં બામ સાદેમે જે બનાવ્યું છે તે વિશેષ સોજવાર હોવાથી તે
બામ દામકોમિટરના નામે ઓળખાય છે. આ થંજ વળી પીરાના
દારનાં ધુર તપાસવાને માટે પણ વપરાતું હોય મુખમાં કમ્પની કંપ-
નીમાં તેને વાપરવાની રીત સાથે લગભગ વીસેક રા. ની કિંમતે વેચાય
છે. માટે જરૂર હોય તેણે લાંબી મજાવતું. આ થંજની સાધારણ
રચના એવી છે કે એક કાચનો ગ્લાસ હોય છે તેમાં કાર્બન પાણી
ભરી પડી તેમાં થંજની શેગ, બહી બાણુ નીચેની તરફ જાય એમ
થંજને મૂકવાથી તેનો ફેટલોએક બામ પાણીમાં ડુબે છે અને બાકીનો
બામ બહાર રહે છે. તેથી પાણીની સપાટી બરાબર ડુબેલા બામ પર
જે આંકડો હોય તેટલા અંક જેટલું એ દર તીવ્ર છે એમ મજાવ-
છે. જે કાર્બિક સોડા અથવા કાર્બિક પોટાસ ન વાપરતાં પાપડ
ખારમાંથી જ સાણુ બનાવવો હોય તો તે નીચે મુજબ બનાવવો.

પાપડખારમાંથી સાણુ બનાવવાની રીત—દરેક પાણીમાં
અઘી દોર કળી મુનો ઉમેરીને તેને ઠંડા રેષ યોખનું પાણી નીચારી
રેવું. બાદ થંજ દોર યોખનો પાપડખાર રેષ તેને ત્રીસદોર પાણીમાં
ઓળાળી તેમાં મુતાનું પાણી મેગ્નેશિયમ મુલે મુખી ઉઠાવતાં બ્યારે ઉઠતી
કુદે ત્યારે તેમાં પીસાળાશ દોર મુતાનું તેલ અથવા બીજું કોઈ
પણ જાતનું તેલ ઉમેરીને ઉપર કંદેથી રીન મુજબ સાણુ બનાવવો.

એ પ્રમાણે અગ્નિની આંચથી બનાવવાના સાણુઓની મુખ્ય રીતો ઠી. પરંતુ તેની કડાકડ ન કરતાં જે ઠી રીતે સાણુ બનાવવો હોય તો તે નીચે મુજબ બનાવવો.

ફક્ત વીસ મિનિટમાં તૈયાર થાય એવો સાણુ—હોડાનું એક સ્વચ્છ વાસણ લેઇ તેમાં ૪૫ શેર ચોખ્ખું પાણી નાંખી કાચ ગિલાઈન્ડ એટલે જે વખત શુદ્ધ કરેલો સેંકડે ૯૮ ઓગ જેટલા પ્રમાણવાળો શુદ્ધ કાર્બિક સોડા દસ શેર મેગની પુખ દહાવવું એટલે તે પાણી ગરમ થાય છે. જે ઠંડુ થતા સુધી જેમને તેમ ગમવું. બાદ ૧૬૮ શેર પાણી સમાય તેવડી હોડાની અથવા લાકડાની કદાચ લેઇ તેમાં ૫૬ કરેલી પાતળી ચરખી અથવા વનસ્પતિનાં ખીજખાંથી કાઢેલું તેલ જેવું કે એરંડીયું, ડાળીયું, કાપરેલ, તલનું તેલ વિગેરેમાંથી એકાદ લેઇ ૭૫ શેર નાંખવું. જે ચઝી હોય તો મંદાગ્નિ ઉપર પાતળી કરીને નાંખવી. તેલ હોય તો ગરમ કરવાની જરૂર નથી. ૫છી તે તેલમાં સોડાનું પ્રવાહી પાતળી ધારથી એક સરખી રીતે રેડવું. ધાર વચ્ચે બધ ન પાડતાં એક સરખી રીતેજ કર્યા જવી. અને ત્યજ દય ખડોશાઇના કાકડાના કડગાથી તેને ધીમે ધીમે દહાવતા જવું. બંને ચીજો બરાબર રીતે મધની માદક મિશ્ર યાવ એટલે દહાવવાનું કામ બધ કરવું, નહિ તો તેલ અને પાણી ધુટાં પડવા લાગશે. દહાવવાનું કામ તેલની જાન અને હવા પાણીને લેઇને વધારે ઝોછી વાર કરવું પડે છે. તો પણ થણું કરીને ૧૫ થી ૨૦ મિનિટમાં પુરું થાય છે. એ પ્રમાણે મિશ્રણ તૈયાર થયા બાદ તેમાં સુગંધીના માટે જે જાનનું અત્તર વિગેરે મેગવડું હોય તે મેગની મિશ્રબુને લાકડાના સંચામાં ડારવું જેથી તેમાં ચોરસાં બપાશે. આ સંચાને પ્રથમ અંદાની બાજુએ પાણી ચોપડી બીનો કરી ૫છી તેમાં આ મિશ્રણ રેડવું જેથી સાણુ અંદર ચોંટશે નહિ. જે રંગીન સાણુ બનાવવો હોય તો પોટાસ બાયક્રોમેટ ૧૧ તોલો લેઇ તેને કાર્બિક સોડાના ઘોડાએક પાણીમાં ઝોમાળી પ્રથમથીજ તેલમાં મિશ્ર કરવો જેથી સરસ લીલા રંગનો સાણુ તૈયાર થશે. જે પૂંજો રંગ જોઇતો હોય તો એક શેર તાડનું તેલ ગરમ કરી તેલ અથવા ચરખી જે ઉપયોગમાં લેવાનું હોય તેમાં મિશ્ર કરી ૫છી સોડાનું પાણી ઉમેરવું તેથી પૂંજો રંગનો સાણુ થશે. જે તપખીરીના રંગનો સાણુ કરવો હોય તો અપીશિર સાકર લેઇ તેને બધે લાંકણના વાસણમાં નાંખી તે કાળી વધ જાવ નહિ ત્યાં સુધી જાગવી બાદ તેને સવા શેર પાણીમાં અ-

માગી તે પાણી પ્રથમ તેલમાં મેળવી પછી તેમાં સોડાનું પાણી ઉમેરવું તેથી લીન્ડસર હોય જેવો સરસ તપખીરીના રંગનો સાબુ થશે. એ પ્રમાણે મન પસંદ રંગ ઉમેરેલા તે સાબુને સાકાના સંચામાં નાંખ્યા પાદ તે સંચાપર મનુષ્ય યુગાગી મરમ હવા વાગી ઓરડીમાં તેને ચોવીસ કલાક સુધી જેમને તેમ બંધ રહેવા દેઇ પછી સચો ખોલીને જોતાં તેમાંથી ૧૩૦ શેર વજનનો સાબુનો મોડો તૈયાર થયેલો માલુમ પડશે. જે તારવડે કાપી તેનાં જોડતા આકાર કદના ચોરનાં બનાવી સંચામાં કાપી જોડતા અક્ષર નાશી વિચેરે કાઢાવશે.

આ રીતે સાબુ તૈયાર કરવામાં મુખ્ય જાળનો એ ખ્યાનમાં રાખવાની છે કે તેલમાં મેળવના પડેલાં સોડાનું પાણી જરાપર ઠંડું થવા દેવું.

ચરખી હોય તો તે વધારે મરમ ન દોનાં પાતળી રહે ઓટલી જ આધારજી મરમ હોવી જોઈએ.

જાને ઓળેનું વજન વધારે ઓછું ન દોનાં કિંમત કાપા મુજબ જરાપર હોવું જોઈએ. સોડાનું પાણી તેલમાં રેડવું, પરંતુ તેલ કે ચરખી સોડાના પાણીમાં રેડવાની ભૂષ કરવી નહોતી.

ચરખી તેમજ તેજ જરાપર ચોખ્ખું હોવું જોઈએ. જે ચખ્ખો ના ઓળાના જેમનો વ્હેમ આવનો હોય તો તેને ઊના પાણીમાં નાંખી કાઢાવે સાર કરી દરવા દઈ પછી કપચોમમાં ફેરી.

ઓટલી સંભાગ ફેલ સાબુ તૈયાર કર્યાં છતાં પણ જો તે દર્દી પાદ ખડખડો અને ચિકો માલુમ પડે તો સમજવું કે મિથલ દવાવવાનું કામ જરાપર થયું નથી. જો તે સાબુ ચામડીને લપાડતાં કંઈક ઠાંદની અક્ષર કરવાવાલો સમજાય તો જાણવું કે તેમાં સોડા વધારે પડ્યો છે. જો કાચ તે સાબુ નરમ અને તેલકદ જણાવતો નેજ વધારે પડ્યાનું સમજવું. અને પછી તે સાબુને દુરસ્ત કરવાને માટે એવા કલાએ કરવા કે સાબુને કાઢામાં નાંખી તેમાં યોડું કે પાણી નાંખી સારી રીતે દલાવવા જઈ અભિવડે પડાવવો તેથી સારી રીતે મિથલ દવાવવાની કસરથી જમરેલો સાબુ સારો થશે. કાચ સોડા વધારે પડ્યાથી તે સાબુ ઠાંક અક્ષર કરવાવાલો જાણે હોય તો તેમાં યોડું એક વધારે સોડાનું ૬૦૧ મેળવી સીજવું-તેથી ચરખી મરેલો સાબુ પણ સારો થશે. પરંતુ પ્રથમથી જ જે જરાપર કાચ રાખો

॥ श्री गणेशाय नमः ॥
॥ श्री गणेशाय नमः ॥

જે પદને માયુ પનાવાની કીલ એવો છે તે કોઇ પણ જા-
તના, જાતના માયુ પનાવાની કીલ નેમા વાકામાંથી કાઢેલો કાગર
ને 'ચા' નામના ઔષધમાં ઓગાળીને મેઝ-
ના પાણીમાં મળાવવામાં આવે છે. આવા માયુ પનાવાને કાગરો.

[illegible]

૧૪૮ ૧૧૬ સત્તાચારની રીત—કેવળ જાતની ચરખીમાંથી
 ૧૭૭ ૧૧૭ તેવમવા જાવેશો મહુ
 ૧૭૮ ૧૧૮ રૂપક જાત જાતના સાજુ
 ૧૭૯ ૧૧૯ ગાંધી એવન રૂપા. પછી અમિ
 ૧૮૦ ૧૨૦ જેમાં મુલાવનુ તેવ તોજા
 ૧૮૧ ૧૨૧ તેવ તેવ ર, અંગેમાર એ
 ૧૮૨ ૧૨૨ તેવ તેવ ર, અંગેમાર એ
 ૧૮૩ ૧૨૩ અંગે તેવ મુલાવનુ જેવો
 ૧૮૪ ૧૨૪ અંગે તેવ મહા પછી મારી દોષ છે.

१. दिगमोऽयं सूर्य रथ
२. नभसि तेन १२। तोडा, ने.
३. तेन १२। पवित्रायु तेन १२।
४. दामोदराय सूर्य भोगरी

૧. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ ૫૦૦
 ૨. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ, ક્લિસ્ટરેશન
 ૩. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ, ક્લિસ્ટરેશન
 ૪. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ, ક્લિસ્ટરેશન
 ૫. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ, ક્લિસ્ટરેશન
 ૬. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ, ક્લિસ્ટરેશન
 ૭. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ, ક્લિસ્ટરેશન
 ૮. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ, ક્લિસ્ટરેશન
 ૯. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ, ક્લિસ્ટરેશન
 ૧૦. ૧૦૦૦ મેટર, કાપરેલ નેલ, ક્લિસ્ટરેશન

આસપ્તી ૧૫૦ શેર મેગરવી નાદ મન પસંદ સુમંધિ મેગરી સંસ્થામાં નાંખવો.

સેમન સોપ—સફેદ સાણુ ૫૦ શેર, ઘડ અથવા ચોખાનો આગ્રે જરીર, લોંડુનું તેલ ૧૦ તોલા, જરમેનાદ તેલ ૫ તોલા, રોચલ ૫ તોલા, લરિંગનું તેલ ૨૧૧ તોલા, લેપ્ર પ્રથમ સાંજુને કંદાઈમાં નાંખી પાતળો કરી પછી તેમાં દગલે દગલે દહારતા જઈ આગ્રે મેગરવો. નાદ તેમાં કેમરી રંમ મેગરો સાંજુને કંડો પડવા દેઈ સુ-મંધિ મેગરી સંસ્થામાં નાંખવો.

ઓરેન્જ સોપ—સફેદ સાણુ ૫૦ શેર, ઘડ અથવા ચોખાનો આગ્રે જરીર, એ પ્રમાણે ચીને લેઈ પ્રથમ સાંજુને મંદાગ્નિવડે પાતળો કરી પછી તેમાં કોટ નાંખી દહારો નિષ્કરવો. નાદ તારંગી રંમ નાંખી ઘોડી એક વાર ઊભાગું. અને કંડુ પડતાં તેમાં તારંગીની ઊંચનું તેલ ૨૦ તોલા, તજનું તેલ ૧૧ તોલા, ઘાઘમ તેલ ૫૦ તોલા મેગરી સંસ્થામાં નાંખવો.

હની સોપ—પીટો સાણુ ૭ શેર, તાડના તેલનો સાણુ ૦૧ શેર લેઈ એકત્ર કરી પછી તેમાં સાકર અને લોંડુનું તેલ ૧૧૧૧ તોલા, રોચલ ૮ માસા, અને કપાલીવાનું તેલ ૪ માસા મેગરવું.

હીનાનો સાણુ—સફેદ સાણુ ૧૦ શેર લેઈ તેને પાતળો કરી તેમાં લાલ, કેસરી અથવા યુઝાબી રંમ મેગરી સાણુ કંડો થવા નાદ તેમાં લીનાનું અતર બેથી પાંચ તોલા જેટલું મેગરવું.

મોતીઓ સાણુ—સફેદ સાણુ ૧૦ શેર લેઈ મરમ કરી તેમાં બેથી પાંચ તોલા જેટલું મોતીઆનું અતર મેગરવું. પછી સંસ્થામાં મારવો.

કેવડનો સાણુ—સફેદ સાણુ પાંચ શેર, તથા પીટો સાણુ પાંચ શેર, લેઈ મરમ કરી એકઠા કરવા. અને જ્યે તેને કેવાના જેવો રંમ ન આવે તો ઘોડોએક પીટો રંમ મેગરી કંડો પડવા દેવો. નાદ તેમાં બેથી પાંચ તોલા કેવાનું તાણુ અતર મેગરો સંસ્થામાં નાંખવો.

પાચનો સાણુ—તાડના તેલનો સાણુ ૧૦ શેર લેઈ તેમાં દાંડથી ચાર તોલા જેટલું પાચનું અતર મેગરી સંસ્થામાં નાંખવું.

મરકે સોપ—સફેદ સાણુ ૧૦ શેર, તાડના તેલનો સાણુ ૪૦ શેર લેઈ એકઠા કરી મંદાગ્નિ ઉપર થૂંકી પાતળા કરવા, નાદ જલેડી સકાર મેગરી તેથી તપખરીઓ રંમ પડશે. કંડો થવા નાદ તેમાં

કસ્તૂરીનું તેલ તોલા ૧૭૦, જરમેમાટ તેલ તોલા ૧૭૦, અને સ્વિન
ચુલાખ કળી તથા છલ્લી કસોવરની બૂધી તોલા ૨૭૦ મેગરી
સંચામાં નાંખવો.

ઔષધીય સાબુ—ખસ, દાદર, લુખસ, ખરજવાં વિગેરના માટે
આજકાલ ઔષધોના મિશ્રણવાળો પણ પુષ્કળ સાબુ વપરાય છે. તેમાં
નીચેના સાબુઓ મુખ્ય છે.

કાર્બોલિક સોપ—પ્રથમ સફેદ સાબુ લેઈ ગરમ કરી પાત-
લો કરવો. અને તે ઠંડો થાય પરંતુ પાતળો હોય તે વખતે તેમાં દર
સો ભાગ સાબુમાં ભે, પાંચ, દસ અથવા વીસ ભાગ નેટલો કાર્બો-
લિક એસિડ મેગરી પછી સંચામાં નાંખવો. મૂકાવાનાદ તેની જોડતા
ઠંડી થોડીજો પાડી તેના ઉપર કાર્બોલિક સોપ એવું નામ અને તે
ઔષધ નેટલો ટકા હોય તેનું પ્રમાણુ છાપવું. જે સાબુમાં કાર્બો-
લિક એસિડ વધારે પ્રમાણમાં હોય તે થોડા માણસના અને થોડા
પ્રમાણમાં હોય તે બચ્ચાંના સરીરે યોગ્યતામાં વપરાય છે.

સલ્ફર સોપ—સફેદ સાબુ જરીર અને ગંધકનાં ટુકડાં (સલ્ફર
સમલાઈમ્સ) ૦.૧ શેર લેઈ જલને પદાર્થોને ખાંડણી દસ્તાથી ફરી
એકત્ર કરી પછી તેમાં ૨૦ થી પાંચ તોલા નેટલો રેઝિનિફાઈડ સ્પિ-
રિટ મેગરવો. જે સ્પિરિટમાં પ્રથમ આસ્કાનેટ નાખવો રંગ મેગરી
પછી સાબુમાં મેગરવો. ત્યાર બાદ તેમાં સુગંધિ લાવવા માટે થોડું
ગુલાબી અથવા મેગરવું. આસ્કાનેટ રંગ ન મળે તો તેના બદલે
સરંગીના મૂળનું ચૂર્ણ મેગરવું.

દાર સોપ—કોપરેસ તેલ ૨૦ શેર, ચરમ્બી ૧૦ શેર, ડામર
પાંચ શેર, બામ્બાઈમેટરના ૪૦ અંસ નેટલું ત્રીસ સોડા ધ્રુવ ૧૫
શેર લેઈ પ્રથમ કોપરેસ, ચરમ્બી અને સોડાનો ઠંડી રીત પ્રમાણે
સાબુ કરી પછી તેમાં ડામર મેગરી સંચામાં નાંખવો. આ સાબુમાં
રંગ સુગંધિ વગેરે નાંખવામાં આવતાં નથી.

ટનિક સોપ—પ્રથમ સફેદ સાબુ લેઈ ગરમ કરી પાતલો ક-
રવો. અને પછી તેને ઠંડો પડવા દેઈ બ્યારે તે પાતળો હોય તે
વખતે તેમાં સાબુના દર સો ભાગમાં ત્રણ ભાગ નેટલો ટનિક
એસિડ મેગરી સંચામાં નાંખવો.

હીસાઈન્ફેક્ટન્ટ સોપ—ઉપર મુજબ જનાવરો. ૨૨૬ માત્ર નેટવોજ છે કે ટનિક એસિડના બદલે કાર્બોલિક એસિડ દર સો પાંચે વજુથી ચાર માત્ર નેટવોજ ઉમેરવો.

ધાયમલ્ડ સોપ—ઉપર મુજબ સાપુને તરમ કરી તે હડા હવા બાદ તેમાં સેંકડે વજુથી પંચ માત્ર ધાયમલ્ડ ઉમેરવું. ઘાદર પાદે આ સાપુ અતિ ઉત્તમ છે.

આયોડીન સોપ—આ સાપુ પશુ સોદ સાપુને પાતડો કરીને તેમાં દર સો માત્રે બે માત્ર આયોડીન ઉમેરીને જનાવરામાં આવે છે.

એ સિવાય બીજાં અનેક ઓઈલો ઉમેરીને વિધવિધ જાનના સાપુઓ જનાવરામાં આવે છે. તે સર્વે જનાવરાની રીત એક સર-બીજ છે. એટલે પ્રથમ સારી જાનનો સોદ સાપુ લેઈ તેની સારી પેટ ફરી તરમ કરી પાતડો કરવામાં આવે છે, અને તેમાં નાંખવામાં આવના આપણો કસ જળી જલ નદિ એટલા મારે તેને ફરી પડવા દેઈ પાતડો દોષ તે વખતે જે જાતનું આપણ ઉમેરવાનું દોષ તે નાંખી કિમ કરવામાં આવે છે. જુદાં જુદાં ઓઈલોનું માપ જુદું જુદું છે. જેઓ:—કાટને ઓઈલ ઉમેરવું દોષ તો દર સેંકડે બે માત્ર, બેનડાઈઝ એસિડ ઉમેરવો દોષ તો તે પશુ બે માત્ર, એર-ડીયું કે આસલેટ ઉમેરવું દોષ તો દર સેંકડે ૧૦ માત્ર ઉમેરાય છે. વગેરે જે દરેકનકાઈન ઉમેરવું દોષ તો દર સેંકડે પંચ માત્ર, કીચો-સોટ દોષ તો બે માત્ર, મીજુ દોષ તો તે ૧૦ માત્ર, ટેંકજીપ્પર દોષ તો તે દર સેંકડે ૧૦ માત્ર. અને પાંચ દોષ તો તેનો પ્રથમ દર સો માત્ર સાપુમાં છ માત્ર નેટવોજ ઉમેરવામાં આવે છે.

આ પ્રમાણે પ્રથમ સોદ સાપુને તરમીડે પાતડો કરી તેમાં જોઈનો રંજ સુગંધિ રિચેરે મેગ્નીને કીરે લખાડવાના સાપુઓ જોઈ જનાવરામાં આવે છે; પરંતુ તે તરમ ન કરતાં સોદ સાપુને જોઈ જાને ફરીને અથવા જંતમાં કાળીને જોઈએ તેવો તરમ કરીને પછી તેમાં રંજ રિચેરે મેગ્નીરવામાં આવે તો એ રીતે જનારો સાપુ વધારે સફાઈ-ઘાર બને છે. અને તેથી રિચાવન અમેરિકા રિચેરે દેશોમાં એ સુખ્ય કરવાને મોઢાં મોઢાં જંતો પશુ તૈયાર કરવામાં આવ્યાં છે. પરંતુ આ દેશમાં નાનાં ધવા ઉપર કામ કરનારે માત્ર, કીજુ જાનના જવરની યીલા ઉપર સોદ જાતનો સાપુ નાંખી જેમ ધાવાને હોટ ફરીએ છીએ તેમ ફરી ફરીને એ રસ કરવો. અને પછી તેમાં રંજ સુગંધિ રિચેરે નાંખી તે પશુ કાળા જાળને જ કિમ કરવાં.

જે સારા પાપા પર કામ ચાલતું હોય અને એમ કુટમ્બ ન પાવતું હોય તેો કાળા પથરના એ રૂપ તૈયાર કરી તેમને શેરડી પીંચવાના સંઘા જેવા હોખડના સંઘામાં બેસાડવા. (એ સંઘો શેરડીના સંઘા જેવો ઉભો નહિ, પરંતુ આડો હોયો જોઈએ.) પછી તેમના નીચે એક ચોખ્ખું હોખડનું તમાકુ મૂકી રૂઠો ઉપર કાતરેલા સાપુની પતરીઓ મૂકી એક રૂપનો કડિા હાથ વડે ફેરવે. એટલે તે સાપુ પીવાઇ માખનુ જેવો થઇ નીચેની રોપણીમાં પડશે. પછી તેમાં રંગ સુગંધિ વિગેરે મેળવી લાકડાના સંઘામાં ખૂબ દાખી દાખીને ભરશે. આપના લાકડાના હથોડા વડે ફોફી ફોફીને મચ્ચ બેસાડવો. અમરભે એમ કરતું ન હાંતે તેો વા થી એક મળુ સાપુ રહે એવડી પીંતળી એક નળી તોપના આકારની તૈયાર કરી તેના મોડા નજીક અંદરની બાજુએ જીંછ ચોરમ નળો કમી બેસાડવી; બાદ તે તોપ જેવી નળીનું મોડાડું નીચેની તરફ રહે તેમ લાકડાના પાટકમાં કમી મળતુન બેસાડવી. જમીનથી તેનું મોડાડું સુમારે ચાર ફુટ ઉંચું રહેં જોઈએ. બાદ તે નળામાં રંગ વિગેરે મેળવેલો સાપુ ભરી પીંચકાણીના હાથા જેવા આકારના લાંબા મળીઆવડે તે સાપુને ખૂબ ભેરવી દાખશે જેવી મોડાડા વાટે ચોરમ આકારનો લાંબો લાટો નિકળશે તે કાપી કેતા જશે.

એ પ્રમાણે નિકળેલા લાટા સુકાયા બાદ તેમણે જોઇતા આકારની મોટીઓ તારવડે કાપી કેઇ પછી તેને પ્રેમમાં દાખી નિશ્ચ અક્ષર વિગેરે ઉઠાડવા.

એ મુજબ શુદ્ધ શુદ્ધ કલ્પોત્તમા વપરાતા શુદ્ધ શુદ્ધ તુલના કદીજુ સાપુએનુ વર્ણન કરૂં. એ મિયાન વળી હાથના મમળમાં “સાપુનો અડ” જેવા નામથી અનેક જાનના પાતળા અને મુલં વિહાર સાપુએ તૈયાર કરવામાં આવે છે. પરંતુ તેમાં વિશિષ્ટ કાળિ મળી ન હોવાં જિં છે કે કેન્દ્રિકાકાન્દ નિર્વિઠમાં સફેદ સાપુને પીંચકાણી પછી તેના લેડોએક પોટામ મેળવી તૈયાર કરે છે. આ કામ બાટે વગાનો સફેદ સાપુ વનગળિ જગ્ય તેવોમળી તૈયાર કરે. જ લેડો જોડે, કાનુ ચગળીબળી તૈયાર કરે. સાપુ કડિા થવા બાદ થદ થઇ જાય છે. પરંતુ સાપુનો અડ તે: પાંડોજ રહેં જોઈએ. અને તેથી અગળીમળી જતાવેલા સાપુ આ કામમાં વગરના નથી.

સાણુનો અર્ક બનાવવાની રીત—સોદ સાણુ તોણા ૧૬, રેડિટાઈડ રંધીટ તોણા ૧૦૦, અને પોટાસ કાર્બોનેટ તોણા બે સેહ સાણુની જારીક ઊંચ કરી ૧૦ રોર પાણી સમાય એવડા જાટલામાં ભરી તેમાં રંધીટ અને પોટાસ મેગરી પછી તે જાટલાને ગરમ રેતી ઉપર મૂકી મંદાગ્નિથી ગરમ કરવી, જેથી સવગે સાણુ ઓગળી જશે. સાણુ જરોગર ઓગળે એટલે ડૂબવા બંધ કરી પછી તેમાં અરેનમ તેલ તોણો ૧૧, અને હારથેના તેલ તોણો ૧ મેગરી પછી સુમારે ૧૧૧ તોણો કસર મેગરવું તેથી પીગે રંગ આવે છે. જાદ જાટલીમાં ભરી રાખવો.

બીજી રીત—સોદ સાણુ તોણા ૭૧, પોટાસ કાર્બોનેટ માસા ૪, આલકોહોલ તોણા ૮૫, સવડર વોટર તોણા ૧૫ સેહ ઉપરની રીત પ્રમાણે અર્ક તૈયાર કરી જાણી સેહ પછી જાટલીમાં ભરી રાખવો.

આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલા આઈ દળમત કરવામાં ધણી વપરાય છે. અને તે વાપરવાની રીત એવી છે કે એક ઓસ અર્ક મેપ તેને પાંચથી દસ તોણા પાણી સાથે મેગરીને વાપરિયો.

સાણુની પરીક્ષા—સાણુ આપણને યા બાંધે પડે છે, અને તેમાં કીલા કીલા પદાર્થો શું શું પ્રમાણમાં મિશ્ર થયા તે સમજવાને માટે તેનું પૃથક્કરણ કરવું પડે છે. અને તે કરવાની રીત એવી છે કે માથુના એક ટુકડાનું વજન કરી તેને ગરમ પાણીમાં ઓગાળવે અને પછી તેમાં થોડે થોડે સક્રિયિક એસિડ નાંખવો. એસિડ નાંખવાથી પ્રવાહી ખદખદવા માંડશે, પરંતુ જ્યારે સ્થર સાર ઓગળી જાય એટલે તેજળ નાંખારો એટલે ખદખદનું બંધ થશે અને તે પ્રવાહીની સપાટી ઉપર તેલનો ભાગ તરનો દેખાશે. જે કેટલેએક વખત તે મિશ્રણને સ્થિર રાખી મૂકવાથી થદ થાય એટલે દગલે રહીને કાઠી સેહ તેનું વજન કરવું. જે એ તેજ જલ્દી થદ ન થાય તો તેમાં સોદ મીઠું પાનનું કરીને તે સાણુના વજનથી બે તૃતીયાંશ જેટલું ઉમેરવું. જેથી તે મીઠું થદ થતાં તેની સાથે સ્લિમ્પ પદાર્થ પણ મદ થશે. જાદ તે એવો ખદાર કાઠી તોણ કરવો અને તેમાંથી મીઠું વજન જાદ કરતાં જાકી જે રહે તેટલું વજન એ સાણુમાં તેવું છે એમ સમજવું. જે કદાચ સુખધિરાગ સાણુની પરીક્ષા કરવામાં આવી હોય તો તે સાણુમાં જેટલું સુખધિ દ્રવ્ય નાંખવામાં આવ્યું હોય તે જાદ કરતાં જાકી રહે તેટલું તેલનું વજન સમજવું.

રીને સ્થાવરામાં આવે તો તે સાત્રુ જેવો કીમ્બુ ધણ જાવ છે. તેની જુદી કીમ્બુ એ કાચા ઉપર ધમધામાં આવે તો તેનાથી તેજનો કાચ પડેનો નથી. કાંઈ વડે દેશી અદરથી પાર કરવામાં આવે તો તેના પારીક, લંબા, અને પારલંક તાર થાવ છે. તેમજ એ મિશ્રજુ કાચ જેવું મકચીન રેખાવ છે. અને ઉપર કદા મુખ્ય તેની પરીકા કીમ્બુ જેનાં તેમાં આકાશ આમ કરનાં વધારે પ્રમાણમાં સિન્ધુ જામ (સાત્રુના સ્વરૂપમાં આવ્યા દિવાલનો પુરો તેજનો આમ) દેવો જેવો નથી.

માનુના રણરખાં બાબા સિવાય એમને એમ રહેલા ખાતે અને તેથી માનુને બુદ્ધિ પાડવાને ને ખીજું નાંખવાની વિચાર કરવામાં આવે છે. તેની ખાલીની આપના બહાવવામાં આવ્યું છે કે આ પ્રમુદ્ધે વિચાર કરવાથી ને સખુ બુદ્ધિ પડે છે તે તાજાંવાર દેવ છે. એ તાજાંવાર રિયતિ મખબલી એ પ્રમાણે અનુભવનું કામ છે તેમજ સાધનાનું યોગમાંનું એવી છે કે બધારે માનુ બુદ્ધિ પડી ગયું છે. ત્યારે ને એમ ઘણું ઉપર આખજી આવે તેમ ઉપર નરી છે, અને પાણી નીચે રહે છે. પાણી ખીજાંવાર માનુ ઉપર તરનું નથી, અને તેથી માનુની કલ્યાણ. છે. નાનાંના કુળી કાળી કાળીને તો, એથી માનુ અને પાણી બુદ્ધિ પડી ગયું છે કે નહિ ને સખબલી. આ પ્રમુદ્ધે નેવાર કરેલા માનુ પાણી કલ્યાણ કાળી બોલો ઉપર પાણી કાળી માનુના એમ સિવાયનું એમનું પાણી વહી નીચે પડે છે અને માનુ ને કાળીને કાળીએ મેલેલો રહે છે, બધા ને તેને. એ. એના એવે આપના બધાં વધુની પડે છે. અને કાળીને તાજાંવાર અને કાળી કાળી કાળીને માનુ પડે છે. બધારે એમજ બધાં ઉપર માનુનું કે માનુ કાળીને વિચાર પડું છે.

[illegible]

રિધર રહેવા દેઇ નીચેનું પાણી ડાઘી નાંખવું, અને ખીજું વધારે જી-
રના મિશ્રણવાળું પાણી ઉમેરવું. આ વખતે મીડું નાંખવું નહિ. એ
પાણી માંડેલો ક્ષારનો ભાગ પણ જે સાચુ સુખી લે તો તેને પણ ડાઘી
નાંખી ખીજું પાણી ઉમેરવું. એમ કરતાં કરતાં જ્યારે નાખેલા પા-
ણીની તીખાઇ ન ગતાં એમની એમ કાપમ રહે ત્યારે સમજવું કે હવે
આણુમાં રહેલા સ્વિચ્છ પદાર્થને જેલનું ક્ષાર દ્રવ્ય મળી ચૂકું. મોઢે
હવે વધારે ક્ષાર તે શોષશે નહિ એમ સમજી અગ્નિ બંધ કરી તે
કઠાઇને રિધર રહેવા દેવી. જેથી સાચુ ઉપર તરશે અને ખીજું પ્રવાહી
નીચે બેસશે. એટલે તે પાણીને ડાઘી નાંખી સાચુ લેઇ લેવો. આ
પ્રમાણે કરવાથી જ્યારે સાચુ તૈયાર થાય છે ત્યારે તેનો સાચુ જોગ
વાસ આવે છે, અને અપડીમાં દાખવાથી નરમ પડે. યજ્ઞ ભવ છે.
પરંતુ આંગળીઓને ચોંટતો નથી. માટે જ્યારે એમ સમજાય ત્યારેજ
બગાવર સાચુ થયો છે એમ સમજવું. જે મીઠાવડે સાચુને ડાણીને
દેખાવડે કરવાની ક્રિયા વખતે જ આવો જલતનો સાચુ તૈયાર થઇ ભવ
તો તેને ધોઇ સાફ કરવાને માટે ક્ષાર મિશ્રિત પાણીની જરૂર નથી.
માટે તે ન વાપરતા માત્ર સાદા પાણીવડેજ સાચુને ધોવો. તે પાણી
માત્ર સાચુ એક જથ્થા થાય તેટલુંજ ઉમેરવું. કેમકે વધારે પાણી ઉમે-
રવાથી સાચુમાં પાણીનો ભાગ વધારે રહે છે.

કોપરેલ તેજ સિવાય ખીજા કોઇ પણ જાતના તેજનો સાચુ
કરતી વખતે સરખાતમાં હાઇડ્રોમેટરના ૮ થી ૧૦ અંશ કરતાં વધારે
તીવ્ર સોડાનું પ્રવાહી વાપરવું નહિ. પણ જે કોપરેલ તેજનો બનાવવો
હોય તો સરખાતમાંજ ૨૦ અંશ પ્રમાણનું તીવ્ર દ્રવ વાપરવું. પરંતુ
જે કોપરેલ તેજ સાથે ખીજા તેજોનું મિશ્રણ હોય તો તેનો સાચુ
બનાવવાને માટે પ્રથમ હલકા પ્રકારનુંજ ક્ષાર દ્રવ્ય વાપરવું.

તૈયાર થયેલા સાચુમાં જે સાચુના સ્વરૂપમાં આવ્યા સિવાયનો
ક્ષારનો ભાગ વિશેષ હોય તો તેનો સરીરે યોગ્યવાનો સાચુ બના-
વવાથી તે હલકા અક્કર કરનારો થાય છે. માટે તેની પ્રથમ ઉપર
કલા મુજબ પરીક્ષા કરવી. વળી ખીજા સાધારણ પરીક્ષા એવી છે
કે તે સાચુને લેઇ પાણી સાથે હાથ ઉપર ધસતાં જે જમડી શીશુ ન
ચાલે તો તેમાં છટાં ક્ષાર દ્રવ્ય વિશેષ છે એમ ધારી તે સાચુને કુડી
પાણી સાથે ઉકાળી ૧૨ીયા મીડું નાંખી સાચુ કાપવાની ક્રિયા કરવી
જેથી ક્ષાર દ્રવ્ય કુડું પડી પાણી સાથે મળી જશે જે નીતારી લેવું.

અમર તે સાણમાં યોડુંક શાખેલ મેગરી રાખવું અને તેમાં યોડુંક
મીઠાનું પાણી ઉમેરવું.

જો સાણનો વાસ ખરાબ આવતો હોય તો તેના નાના નાના
ડુંકા કરી ખુશો દવામાં અમર યોડુંક વખત નાખતા મૂકી મંજવા.

જો સાણ ધસતાં તેમાંથી જોડાંને તેડી શીઘ્ર ન આવડે હોય
તો તેમાં ખાંભે યોડુંક શાખેલ તેડતો સાણ ઉમેરવા અથવા તે
સાણ ખનાવવામાં જે વ્યવસ્થા તેલ વપરાયું હોય તેમ યોડુંક શાખેલ
તેડતો એમ કરવો.

સાણકે યોગમાં આવેલા દાણ, પપ, ચણે, વિચેરે નાખતા
જાડ જો ચાખી કરતી (સુખી) સાણખ પડે તો તેમ ટુકી આ-
ચલી-દાર છે એમ મનજવું. અને જો ચાખી ચીકી ખાખખ પડે
તો તેમાં સાણના રાખમાં આખા મિયાળો તેડતો. જાડ વિચેરે
છે એમ મનજી તે સાણને દુરસ્ત કરવો.

વિવાળા કામ ખારે નેવાર કરેલે સાણ જો નરમ પડે હોય
તો તેના ચોગા ડુંકા મીઠું નાંખેલ પાણીમાં ઇલાચી રાખે
વોળી શી ધી સારવામાં આવે છે, એવી રીતે વાવ છે.

કડી રીત પ્રજાણે નેવાર કરવામાં આવેલ સાણમાં ટુકી આખાની
પડી રહે છે; અને તેથી તે સાણને જાડ યોડુંક સુખી તેના
ઉપર કાપેલિયા આલ યોગેલ તેથી સાણમાં ચણેલે જોડાં
કાપેલિયા એમિા યોગે લીધે. જેથી તે સાણ ટાંચે ચોગા
પાદ થઈ નરિ.

સાણ નેવાર કરવાર અનુમત હીરે વિવાળાના મોજાં. અને
નનામાં આમાં કપાં પરીયોં જોડાં. અને જો હીરે ચોગાકે
સાણ ખનાવશે દેવ તો એ નેવ વપરાયું દેવ તે યુદ્ધ કરી
વપરાયું જોડાં.

સાણ નેવાર કરતી વખતે શી લીધેલા પર્ણકાંદ
જિસેરાઈન શી લેવું—સાણ નેવાર કરતી વખતે જિસેરાઈન
શી લીધેલા પર્ણકાંદ મીઠું, નાખી સાણમાં મૂકી તેના નેવાર
પડી, અને જિસેરાઈન એ જાણી સુખી કરી દેવ દે તેમ
જિસેરાઈન એ પડી નેવાર, અને તેથી જાણે દેવાર નેવાર
નેવારમાં આવે છે. અને તે શી દેવાર રીત એ જોડાં છે.

સાચુ કરતી વખતે નિરપયોગી ગણી કાઢી લીધેલું પ્રવાહી ખૂબ ઉઠાગતું જેથી જેમ જેમ તેમાંથી પાણી ઓછું થતું જશે તેમ તેમ મીઠું તેમજ કેટલીએક જાનના ખારો નીચે નીચે બેસના જશે. મારે સારી પેઠે ઉઠાડ્યા બાદ તેને ડરવા દેઈ ઉપર ઉપરનું પાણી નિતારી લેતું. અને તેમાં ચરબી અથવા કાંઈપણ જાનનું તેક ઉમેરી પકારતું, તેથી પાણીમાં રહેલો કારનો ભાગ તેલ સાથે મળી જઈ તેની સાચુની બેગ તૈયાર થશે. બાદ બ્લોટિંગ પેપરવડે તે મિશ્રણને માગી લેતું જેથી કાગળ ઉપર તે સાચુની બેગ તેમજ બીજા કારો રહી નીચે મલેશ પાણીમાં ડિસ્પેરાઇન જશે. એ પાણીને પછી ચુલે ચકાવી નિઃકાષ્ટ્ર વડે અર્ક બેંચી કાઢવો જેથી ડિસ્પેરાઇન નિકળી આવશે. તે નો અશુદ્ધ હોય તો તેમાં પાણી અને કાચસાનું ચૂક મેળવી ફરીથી નિઃકાષ્ટ્રવડે બેંચી કાઢતું જેથી શુદ્ધ થશે.



મકરણ ૪.

લુરી લુરી જાનના વાનિશો બનાવવા વિષે.

ચિનાગચો પોતાના ધંધામાં ને ને પડારી વાપરે છે તેમાં વાનિશ ધણે જાનવને પડાય છે. સખગી જાનના વાનિશ ને કે પ્રવાદી દોષ છે. પરંતુ જ્યારે તે શર્મ ચીજને લગાડવામાં આવે છે ત્યારે જાદારની ઝરમટી સુઝાઈ જઈ ને જોએ તેને ચોષવામાં આવેલા દોષ તે જગ્યાએ ધણુંજ મગજનું અને ટકાઉ પણ બંધાય છે તેથી ને ચીજને તે લગાડવામાં આવેલા દોષ તેનો મગજાઈ અને શોભા વધે છે, એટલુંજ નહિ પરંતુ દવામાં ઉપયોગી નહીં હતાં પણ તે ચીજનું સાફ રસજી દાવ છે. એ કારણને લેનેજ તેનો ઉપયોગ દાવમાં અત્યંત વધી પડે છે.

વાનિશ બનાવવામાં વપરાતી ચીજોના મુખ્ય છ વર્ષ પાઠી શકાય—૧ આ વર્ષમાં સખગી જાનના સુઝાઈ જનાર તેઓને મૂળી કાઢાવ, જીલ્લામાં સર્વે પ્રકારના સુઝાઈલા વનરખિના મેંડા કે જે રેફિન્ડના નામે જાણખાય છે તે, ચીજમાં સર્વે પ્રકારના ઉપયોગી મુંદરો, ચોષામાં મુંદર અને રેફિનને જોડાતી પ્રવાદી જાદાર જ્યો, ધંધામાં વાનિશ જાદારી સુઝાઈ એટલા માટે નાખવામાં આવતી રસાવધિત ચીજો, અને છૂટા વર્ષમાં વાનિશને રસ આવડતે માટે વપરાતાં દારોને મૂળી કાઢાવ. એ છમે વર્ષના મુખ્ય મુખ્ય પાઠોનો વિચાર કરીએ.

૧ સુઝાઈ જનાર તેઓ—જો કે જાનવમાં તેજ તે વધું જાદારી છે, પરંતુ દવામાં ખૂબી રહેવાથી સુઝાઈ જઈ જાય પણ જાદાર તેમાં તેઓમાં ખાવ જાવથી, ખસખસ, રેવાર, ટમ્બુ, તમ્બુ અને જાખીરનાં તેઓજ ઉત્પન્ન છે. તેમાં પણ જાવ ત જાવનું જાવથીનું તેજ છે. વાનિશના દાવ માટે જોડાતી સાફ જીંજુ એકે તેજ નથી અને વધી તે મરતું તેજ ઉપજાવવામાં મરતું દોષ છે. આ વર્ષમાં તેઓ પણ વપરાય છે તેનું કારણ એ તેઓ જાદારીનાં તેજ જાદારીમાં છે માટે વાપરવામાં આવે છે એજ નહીં પરંતુ તેઓજ રસ જાદારીનાં તેજ જાદાર વધારે રસ દોષ છે. અને તેથી તેઓને વાપરવાથી વાનિશને રસ રસો ન પડતું જાવનું જાદારી નિષેર છે. તે.

પણ તેઓ મેંમાં મળતાં દોવાથી ધણી યોડાં એટલે ખાસ કામ સા-
ફળ વપરાય છે. અજસીનું તેલ કાચું વાપરવા કરતાં જો તે ગરમ
કરીને વાપરું દોષ તો જલદી સુકાઈ જાય છે. એ કારણને લઈનેજ
ઉઘાળેલું તેલ વપરાય છે. અને તે *બેલનેલના નામે જાણમાં વેચાય છે.

૨ રેઝિનસ—વાનિસના કામમાં રેઝિનો ધણીજ અમલની છે.
કારણ તેમના ઉપરજ વાનિસના ચળકાટ અને ટકાઉપણનો આધાર
રહેલો છે. રેઝિનો ધણી જાતની આવે છે, તેમાંથી કેટલીએક તેલમાં,
કેટલીએક ઇંધરમાં અને કેટલીએક માત્ર દારૂના અર્કમાંજ મળી શકે
છે. અંબર, કોપાલ (ચંદરસ), એનિમિ, સેન્ડારક, શીલાઈત વિગેરે
રેઝિનો એવી છે કે તેઓને માત્ર તેલ સાથે મેળવીને તપાવવામાં
આવે તોજ સારી રીતે ઓગળી શકે છે. સ્પીરીટ વિગેરે જોઈને જ
બોમાં જોઈએ તેવી ઓગળતી નથી. કામર, માર્શિય સેન્ડારક, રાગ,
મનિલાકોપત્ર વિગેરે ધણી ખરી રેઝિનો ઇંધર, ટરપેન્ટાઇન વિગેરેમાં
ઓગળે છે, અને લાખ, એનિમિ, લોખાન વિગેરે રેઝીરાઇડ સ્પીરી-
ટમાં સારી રીતે ઓગળી જાય છે.

ત્રીજા વર્ગ—ગુંદરો—આવળનો ગુંદર, મમટ્રેએકેન્ચ, ઇથેરાઇન
અથવા સરેઇ, વિગેરે આ વર્ગમાં મણી સમાય છે. અને એવા
ગુંદરો માત્ર પાણી સાથે જ રંજને વાપરવો દોષ તેમાં ચીકાટ લાવ-
વાને અર્થેજ વપરાય છે.

ચોથો વર્ગ—બુદા બુદા ગુંદરો અને રેઝિનો ઓગળનારા
પદાર્થોમાં તેલ, ઇંધર, ટરપેન્ટાઇન, અને દારૂનો અર્ક એ સુખ્ય છે.

પાંચમો વર્ગ—વાનિસને જલદી સુકાવનારા પદાર્થોમાં સિંકર,
બોદારથીંગ, જસતની બરમ, મેન્જેનીઝ વિગેરે પદાર્થો સુખ્ય છે, એ-
ઓનો ઉપયોગ મારકસર સાય છે. કારણ વધારે પડવાથી તેઓ
વાનિસને ગરમ અને ચળકાટ કરે છે.

રંગવાના પદાર્થો—વાનિસમાં રંજ ભેગવવાને માટે જો જો
પદાર્થો વપરાય છે, તેમાં દળદર, રેવંચીનો સીરો, ડ્રેગ્-સાલ્ડ, એ-
જીઆનો ગુંદર વિગેરે સુખ્ય છે, પરંતુ હાલમાં કાલતારમાંથી બનાવ-
વામાં આવેલા રંગોએ આ રંગનું માન ઉતારી નાંખ્યું છે.

એ સુખ્ય ચીજોવડે જો વાનિસો બનાવી સમાય છે. તેના સુખ્ય

* ખર્ નામ બોધક ઓધ છે. બોધક એટલે ઉઘાળેલું
ઓધ એટલે તેલ.

બીજાં પાડી યશસ્વિની એવા કે અનેક પ્રકારની રેઝીનેને તેણમાં
મેઘગી જનાવવામાં આવતા વર્ણિયો. ૨ દરપેનટાકન, રપ્પરીટ રા-
ન વિગેરે અનેક જાતના ઢીલી જલ્દ એવા આકાંખા રેઝીનેને જોખા-
વેને જનાવવામાં આવતા વર્ણિયો. ૩ રેઝીન અને ગુરોને પાણીમાં
જોખાવેને જનાવવામાં આવતા વર્ણિયો.

આ ત્રણ પ્રકારમાં ગુરથી જનાવવામાં આવતા વર્ણિયોની
સખ્યા જલ્દ નથી, અને તે રક્ત કમુક કામમાં વપરાય છે તેથી
તેઓનું વર્ણન અલગ જાણવામાં આવ્યું નથી તેમ જાહે જનાવવામાં
આવતા વર્ણિયો ધક્કીટ આવતા છે, અને તે સખાનો જલ્દની ઓ-
ળેને કોંકરથી રીને સમાડી યશસ્વિની એ રંગુ તેઓને જનાવવામાં
વધારે અનુભવનાં જાહે છે. રપ્પરીટ જોડે જનાવવાના વર્ણિયોને રંગ
અતિ સરળ દોષ લાગ્યા જાતી રાક છે, તેથી આજરુષ દુનવાના
સખ્યા આમાં તેઓજ ખડોળ વપરાય થતા દોષમાં વધારા વા-
ર્ણિય મેળવી ધોડીક સમજ આવ્યા જ્યાં રપ્પરીટુજા થાતરીની
પુરતી માલિની આવવામાં આવતી.

તેથીઆ વર્ણિયો જનાવવાની ક્રિયા - એ જાતની રેઝીન
માંથી આ જલ્દના વર્ણિયો જનાવવાના દોષ ને રેઝીનેમાં જાતની
કાંઈમાં નાખી આ સુધી વર્ણિયો જોખાવે જલ્દ નાક ન સુધ પડે
તાવતી આંચ રેડી જે તે જલ્દના પડતરી નાંક તે વર્ણિયો સારી
જાતી રાકથી નાંક, ખારે સખાં જોખવા ખાર ને પોતપોતા રેઝીનમાં
જોખવા જાણતું ઢાલતું તેવ રેડતું. આરે રેઝીનજલ્દમાં મુક જલ્દ-
નાર જોખાવે જલ્દ છે તારે તેમાં ઉમારો કે રાજુ નાંકાવત રેખાતું
નથી હોતુ આવવાતુ કામુ એક છે કે રેઝીનમાં કામતી રીને પાણી
રેખાં દોષ છે, તે જણી તેજલ્દ તેમાં રેક. જલ્દ તેવ જલ્દ તલ્લે
તાવને હાંપે નાકવાતું રી છે તેમાં જલ્દના જલ્દ છે આજ ઉમારો
આરે જોખે જુના દોષથી વાસખને ઉમારો રીખતો ઉમારો વધારે કા-
મું એરે રીખ મેલો જલ્દ. જાતી જલ્દ વાસખને જલ્દ દોષ રાકું
અને રીધી મુકાને નાકવે. એ જુલ્દ રેઝીનેમાં રાક તેમાં જલ્દ
તેમાં કાલતું તેવ જલ્દના જલ્દ અને જુલ્દ દોષવાત જલ્દ. એવ રે-
ઝીન અને તેવ જોખા રાક જાત તેવને એ જોખા વાસખમાં નાંકને
ઢાલવે. રેઝીનની જલ્દ જલ્દને ઢાલવાતું કામ આવશે સાર,
અંચ કાકા સુધી કાકાજલ્દ જલ્દ છે અને જલ્દને વાસખ દોષ

તેવારે ઘાય છે ત્યારે કડીવડે ઉચેથી ધાર કરતાં તેના તાર ગંધાય છે. આ મુજબ જરામર ઉઠાગવાથીજ વાનિંચમાં આવે છે. જરામર ઉઠાગતા પહેલાં એ પ્રમાણે જોવામાં આવતું નથી. રેઝિન અને તેથી મેગવર્ણી પ્રથમ કડોગાએથી જન્મ્યા છે, પરંતુ જેમ જેમ તે ઉઠાગી જાય છે, તેમ તેમ નિર્ભંગ થતી જાય છે. કેટલીએક વખતે વાનિંચ વધારે તાપી જવાથી તેમાંથી આમ સગમી કડે છે, આવા અકસ્માત વખતે પાણી રેડી આમ મુજાવવા જતાં તે ઉત્તરી વધે છે. માટે તેમ ન કરતાં એક છાછરા ઢાંકણમાં રેતી ભરી તેને એક સાંકળે જાંથી તે સાંકળને ઉચે લટકાવેથી એક ગરમડી ઉપર ચઢતી તેને જીલે છેડો એવી રીતે લટકેનો રાખવો કે જેથી નજરમાં આવે તે વખતે એ ઢાંકણું ઢાંકી ચકાવ તેમજ કંપાડી લેવું સકાય.

એ પ્રમાણે ઉઠાગવાની ક્રિયા થઇ રહ્યા બાદ તે વાસણને હોં ઉતારી અગ્નિથી દુર લેઇ જઇ તેમાં ટરપેન્ટાઇન ઉમેરી વાનિંચને પાતળો બનાવવામાં આવે છે. જે ટરપેન્ટાઇન એકદમ બધું નાંખી દીધું હોય તો તેની બાદ થઇ વીજ કુટ છેટે અગ્નિ હોય ત્યાં મુખી આ બાદ જઇ સગમી રોકે છે, અને બધું એક સરખા ભડકા જેવું થઇ જાય છે, માટે વાસણને અગ્નિથી વધારે દુર રાખી વાનિંચને થોડો દોડા પડરા દેઇ તેમાં થોડા થોડા ઉમેરવું જોઇએ. પ્રથમ ઉમેરેલો ભાગ બરોમર રીતે વાનિંચમાં બગી જાય ત્યાર બાદ બીજો ભાગ ઉમેરવો. એમ કરવાથી તુકસાન થશે નહિ.

તાળે બનાવેલો વાનિંચ વાપરતાં સંતોષકારક નિવડતો નથી. તેને મોટી ટાંકીઓમાં ભરી હવાનો સ્પર્શ ન થાય તેમ મજબુત ઢાંકી છ મહીનાથી બે વર્ષ સુધી રહેવા દેવામાં આવે છે. એટલા સમયમાં વાનિંચમાં ઓગળ્યા સિવાય રહેલા પદાર્થોનાં રજકણો તળીએ જઇને બેસે છે, અને બીજા મથાલા એક બીજા સાથે સારી રીતે મિશ્ર થાય છે, જેથી વાનિંચ વધારે સ્વચ્છ, પારદર્શક, અને ચગકાટવાળો થાય છે. એ પ્રમાણે તેથી આ વાનિંચો બનાવવા સંબંધી જોઇતી ઉપયોગી માહિતી આપી. હવે શુદ્ધ શુદ્ધ જાતના વાનિંચો બનાવવામાં જોઇતા મથાલાનાં પ્રમાણ કહીએ.

ગાડીઓના માટે ઉંચી જાતનું કોપાલ વાનિંચ—સારી જાતનો મેઘ વમરનો ચોખ્ખો ચંદ્રસ આઠ રતલ લેઇ પ્રથમ તેને ઓઝાગના ઉપર મુજબ બ્યારે જરામર ઓઝાગવાની ખાત્રી થાયત્યારે

ત્રીજી રત્ન અગમોનું તેજ મેળવી વાનિંશ તૈયાર થતા સુધી ઉપાસું. બાક તેમાં વીજ રત્ન દરેકેનકામન મેળવી વાપરું.

સ્પીરીટ એટલે ઉડી જનારા અકોઈથી બનતા વાનિંશો—
આ વાનિંશો બનાવવાની રીત ધખીજ સહેલી છે. જે જાતની રેઝિનને વાનિંશ બનાવશે હોય તે રેઝિનને ઓમાળનામ રપ્દરીટ સાથે એ શીશામાં ભરી ઘાટો ધાણી મ્લોડું બધ કરી શીશાને વારંવાર દમારતા રહેજું, એટલે રેઝિન મળી એકરસ થઇ જઇ વાનિંશ તૈયાર થાય છે, અને તેથી કોઇ પણ જાતની કડાકુટ સિવાય સાધારણ મનુષ્યો પણ તેને તાત્કાલીક સમયે બનાવી ઉપયોગ કરી શકતા હોવાથી આજ્ઞાપક જ્યાં ત્યાં આ જાતનાજ વાનિંશો વિશેષ બનાવવામાં આવે છે. આ કામ માટે જે જાતની રેઝિનો સિપરિટમાં ઓમળી જાય છે તેજ જાતની વાપરવામાં આવે છે. કેટલીએક જાતની રેઝિનો એકલા સિપરિટમાં ન ઓમળતાં તેમને ઘોડાક તાપની જરૂર પડે છે. એ કામ માટે ધખીજ ઘોડા અગ્નિ કરવામાં આવે છે. કારણ કે વધારે તાપ જમાડવાથી સિપરિટ ઉડી જાય છે, અમર પાણી સળગી ઉડે છે. આજ ન અને માટે અગ્નિની અંધ ન આપતાં કેવળ અજખજના પાણીની વગળવડેજ આ કામ કરવું ભેદુએ. કેટલીએક વખતે રપ્દરીટથી જાતના વાનિંશોમાં તેજ પણ ઉમેરવામાં આવે છે, જ્યારે એજ કરવાનું રોજ છે ત્યારે તેથીજ વાનિંશની મારક પ્રથમ રેઝિન ઓમળાને તેમાં તેજ ભેળવી તાર બધાના સુધી વકાળી વાનિંશ તૈયાર થયે એવ ઉભાગી રહે પડવા રોજ પછી તેમાં રપ્દરીટ ઉમેરી ઉપયોગમાં લેવામાં આવે છે. સિપરિટવડે જાતના વાનિંશો પૈકી અગ્નિ ઉપયોગી વાનિંશો નીચે મુજબ છે.

કેમ પેડીશ અથવા ફરનીચરને જમાડવાનો વાનિંશ—
અંદામ ના કોંમ, બાવળાંજો મુંદર ના કોંમ, પતંગ સાખ ના કોંમ, મેડીજાંજ રપ્દરીટ ના રત્ન લેઇ, પ્રથમ અંદામ, સાખ, અને મુંદરને જાડીક વાટવાં, પછી દલાવેથી તે બધાને ગાળી રપ્દરીટ માથે દેવડ એક શીશામાં ભરી તેને સજ્જડ જુલ મારશે. એ શીશાને પછી મગન મુખાની તજડીક મૂકી ઘોડા ઘોડા અંતરે દમારતા જશે, અને એ, જમુ દિવસમાં જ્યારે સપાટી ધીમે એક રત્ન થઇ પડેથી જમુજ ત્યારે જોજા કપડાંવડે તે મેળવજીને માળી લેઈ, તેથી વધર મરેલો આજ કપડામાં ઉડી જશે. જાત તેને શીશામાં ભરી રોજ જમુજ જુલ મારશે. અને આજ પડે લેવામાં રહે.

પેટીયો અને નકરેલી કામ સાડ ઈંગ્રેજી લાખનો વર્નિશ-
 ઘણીવા લાખ ૧૧૧ ઓંસ, સેન્ડારક ૪૧ ઓંસ, એનિમિરેજીવ ૫૫
 ઓંસ, વાટેમો કાચ ૮૧ ઓંસ, ૬૦ ટકાવાળો દારનો અર્ક ૪૧ રતલ,
 ગરમ ટપેનટાઇન ૪૧ ઓંસ, પ્રથમ રેઝિનની મૂઝી કરી કાચની
 બૂટી ભેગી મેગરી દેવો. ૫છી ગરમ પાણી ઉપર તેને મુકી આ મેગ-
 વણીમાં દારનો અર્ક નાંખી પાણીના તાપથી તેને ઓગાળવો. ૫છી
 તેનું જોડણું ઉપજનામાન હોય એટલાજ ઉપજનામાનવાળું ટપેનટાઇન
 તેમાં ઉમેરવું. ૫છી મેગવણીને દસાવી માગી નાંખી, વાટેમો કાચ
 નાંખવાથી રેઝિન ચોટી ન રહેતાં એકદમ સહેલથી ઓગળી જાય છે.

ચામડા સાડ સરસો અને ચણકતો વાર્નિશ બનાવવા-
 ની રીત—કાળી લાખ ૧ ભાગ, બેન્ઝોઇ ૪ ભાગ, આ બેને તાપથી
 ઓગાળવં. આ વાર્નિશ ઘુરત મુકાડ જાય છે, માટે તે ચામડાના
 બોડા ઉપર લગાડવાને સાર મળેજ સરસ મળાય છે. આ વાર્નિશ
 ૫છી બરડ નહી છતાં થોડો નરમ રહે છે. અને તેથી વધારે નરમ
 તેને કંપ દોષ નો તેમાં થોડુંક ટપેનટાઇન ઉમેરવું.

મોડાના સામાન ચામડાના બનાવનારાને ઉપયોગનું વા-
 નિશ બનાવવાની રીત—રેઝિન ૨૧ ઓંસ, કામળ ૧૧ ઓંસ,
 મારિટક ૧ ઓંસ, સેન્ડારક ૨૧ ઓંસ, શેલાક ૧૦ ઓંસ, વિનિલિ-
 બન ટપેનટાઇન ૨૧ ઓંસ, દારનો અર્ક ૫૦ ઓંસ, પ્રથમ ટપેનટા-
 ઈનમાં કાળો રંગ છુટવો, અને ૫છી તેને દારના અર્કમાં ઓગાળે-
 લી રેઝિનના રસમાં નાંખી દેવું.

ચામડા ઉપર લગાડવાનો વાર્નિશ બનાવવાની રીત
 બીજી—શેલાક ૧ રતલ તથા એનિસાઇન વાળી ડિંવા લાકરખનો
 ૨ રતલ, દારનો અર્ક બેઘએ તેટલો લઈ પ્રથમ પાણીની અંદર
 રંખને પલાળી ઓગાળવો. આ મેગવણીમાં શેલાકને અને દારના
 અર્કને નાંખી ઉકાળવું.

ચામડા સાડ સોંધો વાર્નિશ—કાળી રાગ ૨૩ ભાગ, બે-
 ન્ઝોઇ ૧૯ ભાગ, ટપેનટાઇન ૮ ભાગ લઈ પહેલી બે ચીજોને ઓગાળી
 તેમાં ત્રીજી ચીજ નાંખવી.

ચોટર મુઝ બનાવવાનો વાર્નિશ બનાવવાની રીત—ક-
 કાળેલું અગસીનું તેલ ૧૦૦ ભાગ, ખૂબ વાટેલું બારીક ક્રિથર્ન ૧
 ભાગ, ખડું મધમાખીનું મીઠુ ૫ ભાગ આ બધી ચીજોને એકઠી

રહે છે, શોધતી ચીજો સારૂ આથી વધારે સસ્તો વાર્નિશ નીચે નથી. વળી આ વાર્નિશ શોધાતું થતું રસજી કરે છે.

લોઠા માટે બીજો વાર્નિશ—એરશાસ્ટમ ૧૦ ઓંસ, રે-જિન ૨૫ ઓંસ, દીવાની ગેંચ ૧ ઓંસ, પેટ્રોલીયમ ૨૫ ઓંસ; આ બધાંનું એકઠું કરી આગાવવાં.

ધાતુનાં વાસણો સારૂ સોનેરી વાર્નિશ—ધોળી લાખ, દારૂનો અક, પિકરિક એસિડનું પાણી (આ પાણીમાં એસિડ સેંકે એક ટકા નેટલો નાંખવો.) અને બોરેસિક એસિડના ચાંચડા (એટલે ટંકજીખાનના તેજબના ચાંચડા) એ રીતના મમાણાથી પ્રથમ તરના અકમાં ધોળી લાખ પછાળી તેનો એક રસ કરવો, અને સોનેરી રંગ બેસના સુધી પિકરિક એસિડનું પાણી તેમાં ઉમેરવું; અને બધારે આ મેગવજી પાનગી લગાડનાં સોનેરી પડ તેનું માલમ પડે ત્યારે તેમાં બોરેસિક એસિડ ઉમેરવો.

સાઈનાં પત્રાં સારૂ સોનેરી વાર્નિશ—કાપનાં પતરાંને સારી રીતે કટકી નાખી નીચેની મેગવજી કુચડાથી તેમની ઉપર ચોપાડવી. સુધી કોચાલનો વાર્નિશ ૩ ભાગ, અગશીનું તેજ ૧૫ ભાગ; આ વાર્નિશ લગાવી સુકાયા પછી તે પતરાંને વાગવાથી અગર હથોડાથી ટીપવાથી વાર્નિશમાં ચીરા પડતા નથી તેમ ખપોળી બાજની નથી, અને તેનું તેજ કમી થતું નથી.

દરેક ગતની ધાતુ અને લાકડાના સામાનપર કામે લામે તેવો ગ્રાપાનિઝ વાર્નિશ—એરશાસ્ટમ ૧૨૫ રતલ, કાળી એનિ-મારેજિન ૨ રતલ, અગશીનું તેજ ૩૦ રતલ, કાળી એમ્બરેજિન ૨૫ રતલ, અગશીનું તેજ ૫ રતલ, લીધાર્જ ૧૧ રતલ, જસતનું સફેદ ૧૫ રતલ લઈ પ્રથમ એરશાસ્ટમ અને એનિમારેજિનોને તાપથી આગાવવાં, પછી તેમાં પહેલું કહેલું અગશીનું તેજ નાંખવું, પછી હાથગવું અને એમ્બરેજિન તેમાં નાંખવું. આ રેજિનને ઉમેરતા પહેલાં તેને તાપથી આગાવવી તેમા ૫ રતલ અગશીનું તેજ ઉપર કલા મુજબનું નાખવું. પછી સવળી મેગવજીમાં સુકાવનાર દ્રવ્યો એટલે લીધાર્જ અને જસત ઉપરના માપનાં કમેરી એ કલાક ઉકાળના તેપાર થાય એટલે ઉતારી કડો પાડવો. આ વાર્નિશ લાકડાં તથા ધાતુ બન્ને ઉપર કામ આવે છે.

છબીઓનાં ચોક્કાં સારૂ સોનેરી અગકાટવાળો રંગીત

નિંચ તે ઉપર લંગાડવો, જ્યારે તે સુઝાય ત્યારે તેનું ૫૬ પજુજ સુંદર કાચના ૫૬ જેવું જણાયે.

પાણીની મદદથી લાખનો વાર્નિશ બનાવવાની કૃતિ-પતરા લાખ ૫ ઓંસ, ટંકજુખાર ૧ ઓંસ, પાણી ૧ પાંદડા; આ બધી ચીજોને એક અતુકુજ પડતા વાસણમાં નાંખી તેમને ઉગળા સુધી તપાવવો. ઉકળ્યાથી પતરા લાખ તેડલામાં ઓગળી જશે. પછી તે મેગવજીને માગી નાંખવી.

આ વાર્નિશ લોટર કલર્સમાં ધણે વપરાય છે, તેમજ કાંઈ વગેરેમાં પણ ઉપેરાય છે; જ્યારે આ વાર્નિશ સુઝાય છે ત્યારે તે પારદર્શક જણાય છે. અને તેને પાણીની કંઈ અસર થતી નથી.

નકશા તથા ફોટોગ્રાફને સારૂ રંગ વગરનો વાર્નિશ બનાવવાની રીત—દોઢ રતલ પતરાલાખ લેઈ કાનેનિટ બ્રાફ-સોડાના માંગડા બે ઓંસ અને પાણી પોણા ગ્રેસન લેવું. આ બધી ચીજોને એકઠી કરી તેમનાથી બમણું માપ એવડા ઝાંઝાના અમર બીજ એળખા વાસણમાં બરવી. અને ધીમા તાપ હેપર તેમને વારંવાર હલાવીને મુકવી. આથી પતરા લાખ ઓગળી જશે અને જો તેને રંગ વગરનો ફ્રેન્ચ વાર્નિશ કરવો હોય તો આ મેગવજીને કે નનાં કપડાથી માગી નાંખવી. મેગવજીને વધુ તાપ આપવો. પરંતુ તેને તપાવતાં ઉકાળવી ન જોઈએ. રકત તેમાંથી તાપને લીધે સજ્જ-સજ્જાટ સંભળાય એટલે બસ છે. પછી તેને ધણીજ ધીમી રીતે ઠંડી કરવો, પરંતુ ઠંડી કરતાં હલાવવી નહીં. બહેતર છે કે તેને એક રાત્રી રહેવા દેવી; અને પછી અગ્નિને તેની નીચેથી છુટવી નાંખવો. સવારમાં મીણુ જેવો પદાર્થ આ મેગવજીની સપાટી ઉપર જણાયો, અને પતરાલાખનો બીજો મેથ વાસણને તળીએ પડી રહેલો માલુમ પડશે.

છુટ વગેરે ચામડાઓને લાયક વાર્નિશ—મધમાખાનું મીણુ ૧૦ ભાગ, સ્પર્મેસેટિ ૬ ભાગ, ટર્પેનટાઇન તેજ ૬૬ ભાગ, એસ્કાલ્ટમ ૫ ભાગ, વાટેલો ટંકજુખાર ૧ ભાગ, બજેલાં દાડાંની માગી રાખ ૫ ભાગ, નાઇટ્રો બેન્ઝોઇ ૧ ભાગ, પ્રસીવન બ્લુરંગ ૨ ભાગ એ રીતે ચીજો પેડી પડેલાં મીણુને ઓગાળવું. તેમાં ટંકજુખાર ઉમેરવો અને જ્યાં સુધી તે મલાઈ જેવું થાય ત્યાં સુધી તેને હલાવવું. બીજા વાસણમાં સ્પર્મેસેટિ ઓગાળવું, અને ટર્પેનટાઇન તેલ

મંદ બધી ચીજોને એકઠી કરી એક પથરના વાસણમાં મુકવી; તે વાસણને સારી રીતે સજ્જડ દાંકવું, અગર તે ઉપર દોઢા દેવો અને ચાર કલાક સુધી તેને ગમડાવવું. પછી જ્યારે બધા મુંદર ઓગળી જાય ત્યારે વાર્નિશને નિનારી નાંખી, છોટથી મળી લેઈ બીજા વાસણમાં કે શીશામાં ભરી દેવો. આ વાર્નિશને બનાવ્યા પછી ૭ કે ૮ નવ મહીના પછી વાપરવો, કારણ કે તેટલી મુદત વીત્યા બાદ તે ધણે ચીકણો અને ધણે સ્વચ્છ થાય છે.

સતાર ઉપર લગાવવા માટેનો વાર્નિશ—સેન્ડારક ૧૨ ઓંસ, પતરા લાખ ૬ ઓંસ, માર્સિક ૬ ઓંસ, એલીપી ૩ ઓંસ ધણે શુદ્ધ કરેલો દારૂનો અર્ક ૧૫ ઓંસ, વિનિસ્પન ટર્પેનટાઇન ૬ ઓંસ—ટર્પેનટાઇન સિવાયની બીજી બધી ચીજોને મધીવાર ઉકાળી પછી જ્યારે તે ઠંડી થાય ત્યારે વીનીસ્પન ટર્પેનટાઇન તેમાં ઉમેરવું.

બીજી રીત—શુદ્ધ કરેલો દારૂનો અર્ક ૧૦ ગ્રામ, સેન્ડારક મુંદર ૬ ઓંસ, માર્સિક મુંદર ૩ ઓંસ, ટર્પેનટાઇન વાર્નિશ ૧૦ પોઇન્ડ—આ સધળી ચીજોને યુક્તા પાસે મુકેલા કલાઈના પતરાના વાસણમાં ભરવી, અને બધી સારી રીતે ઓગળી જાય ત્યાં સુધી તેમને સારી રીતે હલાવવી. આખરે તેમને માગી નાંખી ઉપયોગમાં લેવી. આ વાર્નિશ લગાડનાં વધારે જાડો માત્રુમ પડે તો ટર્પેનટાઇન વાર્નિશ વધારે ઉમેરી તેને પાતળો કરવો. આ વાર્નિશ લગાડના પહેલાં લાકડા ઉપર રંગ લગાવવો જોઈએ. લાલ રંગ સારા કામવુડ અગર એનિલાઇન રંગ વાપરવો.

માટીનાં વાસણો માટેનો વાર્નિશ—વારેલો કાચ અને સોડા સમજાએ લઘુ મેગની સારા લાખ ઉપર ને મેગનેશીયમ તપાવી ફેરી કરી, માટીના વાસણો બાગવા મુક્યાં હોય ત્યાં તે ગરમ હોય તે વખતે તેના ઉપર આ જૂકી છોટવી.

પંખા ઉપર લગાવવાનો વાર્નિશ—માર્સિક ૭૦ ઓંસ, સેન્ડારક ૨૦ ઓંસ, દારૂનો અર્ક ૧૦૦ ઓંસ, વેનીસ ટર્પેનટાઇન ૧૦ ઓંસ, આ ચીજોને દારૂના અર્કમાં ઓગાળી તેમાં ટર્પેનટાઇન ભેગવવું.

બીજી રીત—ધોળા પતરા લાખ ૧૨ બાગ, ૬૫ ટકાવાળો દારૂનો અર્ક ૫૮ બાગ, આ બે ચીજોને ઓગાળી તેમાં ધોળાં રીપાં લેવે-ડર તેજ ઉમેરવું.

પાંચગાવનાં, પછી આ મેળવણીને ઠંડી પાડી તેનો જૂઠા બનાવશે. આ જૂઠા હાથે ચોંટી જાય તેવો બારીક બનાવો નેપથ્ય. હવે ને વાસજી ઉપર કોડીનું પડ ચઢાવવું હોય તેને હાથકોડકોરીક એસિડના નરમ (ડીફ્યુટ) કરેલા પાણીમાં બોળા તેની ઉપરનો સ્થળો કાટ મરી નાંખવો. જ્યારે સ્થળો કાટ નિકળા ગએલો જમ્બાજ ત્યારે તેને રેતીથી ધસીને તેની સપાટી સાફ કરવી. એવી રીતે સાફ થએલી સપાટી ઉપર ચુંદરનું પાણી લગાવવું. અને તેની ઉપર પ્રમાણે બારીક કરેલો જૂઠા બનાવવો, ત્યાર પછી ધીમે ધીમે આ વામજીને ગરમ આપી તેને લાલચોળ તપાવવું. જ્યારે જૂઠા પીગળેલો જમ્બાજ ત્યારે તે વામજીને બહુ સંભાળથી રહેતે રહેતે ઠંડું પડવા દેછ બનતા કુંઠી તે ગરમ હોય તેટલામાં હવા લાગવા દેવી નહિ.

લોખંડના વાસજી ઉપર શુદ્ધ સફેદ રંગની કોડી જેવું પડ ચઢાવવાનો વાર્નિશ—માગેલા કાચના ટુકડા ૧૧ રતલ, બોરીક એસિડ ૭ રતલ, સોડા બાય કાર્બોનેટ ૪ રતલ, ફોસ્ફેટ ઓફ લાઇમ ૩૦ રતલ, ઓક્સાઇડ ઓફ એન્ટીમની ૨ ઓંસ, આની બનાવટ ઉપર પ્રમાણે કરવી.



મુકરણ પ.

લુદી લુદી ભાતની સીમેન્ટ બનાવવા વિષે.

સીમેન્ટ એ કાંચનો એવો અર્થ થાય છે કે જે પદાર્થ વડે જે બૂદી બૂદી સીમેન્ટ સંધવાથી તેઓ વિખુદી ન રહી જતા. એક જીળ સાથે વગમેલી રહે, એટલું જ નહિ; પરંતુ જેઓને જોડવામાં આવેલા એ સંધવાયેલા જામ એવો દ્રાવ્ય, અને કાંઈક થકી જલક કે તેના ઉપર દવા, ભેજ, પાણી વિગેરેની પસંદ - અમર ન જ - હોય. જે કે સીમેન્ટ બનાવવામાં નુબ્બ પાયા તરીકે મુનો વાપરે છે. મુનામાં કુદરતી રીતે એવો ગુણ રહેલો છે કે જ્યારે તેને પાણીને સ્પર્શ થાય છે, ત્યારે તે વિઘટન પામે કુપવા લાગે છે, અને પછી તેના અણુઓ આપસપાસુ તરફ વેરાક જાય છે પરંતુ એજ મુનામાંથી જ્યારે સીમેન્ટ બનાવવામાં આવે છે ત્યારે તે એવા મુનામાં જાય છે કે પાણીના સંબંધમાં આવવાથી વેરાક ન જાય કલંગે કલંગે થાય છે; અર્થાત્ પાણી તેને કાંઈ પણ પ્રકારનો ખાધ કરી શકતું નથી. જેમ મુનો વધારે સ્વચ્છ હોય તેમ તેના વેરા પાણીની અન્ન વિગેરે થાય છે. પરંતુ તેમાં રેતી, હોનો, ચૂરા, નાની વિગેરે પદાર્થો મેળા હોય તો તેના ઉપર પાણીની અમર થકી ચકતી નથી. એજ કારણે તેને ઘસ, કચા વિગેરે જાધવાને વપરાતા મુનાના કોણમ જેવી વિગેરેનો ભેગ કરવામાં આવે છે. એવી રીતે નૈશાર કરેલા કાંઈ પણ મોટા-હાટી જાતનો સીમેન્ટ કહી શકાય.

મુનામાં જીળ વિવિધ પદાર્થોને હિમેરી રસાયણિક સંયોગ કે જમ કરી જેમ વધારે પાણી નિર્બોધિ કરી દેવાય, તેમ તે વધારે સારી સીમેન્ટ ગણી શકાય છે.

ધર બંધવાના કામમાં દાણમાં જે જે જાતની સીમેન્ટ વપરાય છે તેના કસતાં પ્રાચિનકાળના હોય તેને મણી સારી બનાવી જાણના હતા; અને તેથી પ્રાચિનકાળનાં કુટુંબોએ મશાનો આજે પણ વેચીને તેથી દાણમાં જોડાએ છીએ, ત્યારે દાણમાં બંધવામાં આવતાં મશાનો જાણી જઈ થાય નહરે આવે છે.

પીંગળાવવાં, પછી આ મેશવંશીને ઠંડી પાડી તેનો જૂઠો બનાવવો. આ જૂઠો હાથે ચોંટી જાય તેવો ખારીક બનાવો જ્યેષ્ઠએ. હવે જે વામજ ઉપર કોડીનું પડ ચઢાવવું હોય તેને હાથપ્રોકથોરીક એસિડના ૧૨૫ (ડીયુટ) કરેલા પાણીમાં બોળા તેની ઉપરનો સપજો કાઢ કાઢી નાંખવો. જ્યારે સપજો કાઢ નિકળી ગયેલો જન્યાય ત્યારે તેને રેતીમાં ઘસીને તેની મપાટી સાફ કરવી. એવી રીતે સાફ થયેલી સપાટી ઉપર મુંદરનું પાણી લગાવવું. અને તેની ઉપર પ્રમાણે ખારીક કરેલો જૂઠો બમરાવવો, ત્યાર પછી ધીમે ધીમે આ વામજને મરજી આપી તેને સામયોગ તપાવવું. જ્યારે જૂઠો પીંગળેલો જન્યાય ત્યારે તે વામજને બહુ સંભાળથી રક્તે રક્તે ઠંડુ પડવા દેજ બનતા મુંદી તે ગરમ હોય તેટલામાં હવા લાગવા દેવી નહિ.

સોખંઠના વાસજ ઉપર શુદ્ધ સફેદ રંગની કોડી એકું પડ ચઢાવવાનો વાર્નિશ—ભામેલા કાચના ટુકડા ૧૧ રતલ, બોરીક એસિડ ૭ રતલ, સોડા બાય કાર્બોનેટ ૪ રતલ, ફાસ્ફેટ ઓફ સાઈમ ૩૫ રતલ, ઓક્સાઈડ ઓફ એન્ટીમની ૨ ઓંસ, આની બનાવટ ઉપર પ્રમાણે કરવી.



મુકદ્દમ પ.

જુદી જુદી જાતની સીમેન્ટો બનાવવા વિષે

સીમેન્ટ એ શબ્દનો એવો અર્થ થાય છે કે જે પદાર્થ વડે જે જુદી જુદી સીમેન્ટે સ્વચ્છથી તેઓ વિખુટી ન પડે. જતા એક ખીલ સાથે વળગેલી રહે, એટલુંજ નહિ; પરંતુ તેઓનો જોડવામાં આવેલો એ સાંધાવાનો ખામ એવો ટકાવે, અને કાંઈક થકા તબક કે તેના ઉપર દબા, બેઠા, પાણી વિગેરેની પણ કંઈ અમર ન થા-લકે. જે કે સીમેન્ટો બનાવવામાં મુખ્ય પદાર્થ તરીકે મુનો રાસ્ટા છે. મુનામાં કુદરતી રીતે એવો ગુણ મેલેલો છે કે જ્યારે તેને પાણીનો દર્પણ લાગે છે, ત્યારે તે વિઠાઈને પાત્રો કુદવા લાગે છે, અને પછી તેના અણુઓ આદુઆદુ તરફ વેરાઈ જાય છે. પરંતુ એક મુનામાંથી જ્યારે સીમેન્ટ બનાવવામાં આવે છે ત્યારે તે એવા ગુણ રોકે જાને છે કે પાણીના સંબંધમાં આવવાથી વેરાઈ ન જતાં ફક્ત કઠિણ થાય છે; અર્થાત્ પાણી તેને કાંઈ પણ પ્રકારનો નાશ કરી શકતું નથી. જેમ મુનો વધારે સ્વચ્છ હોય તેમ તેના ઉપર પાણીની અમર વિશેષ થાય છે. પરંતુ તેમાં રેતી, છોનો મુરો, માટી વિગેરે પદાર્થો બેસાડોય તો તેના ઉપર પાણીની અમર થકા રાકતી નથી. જેમ શાન્કુને લેકને ધર, કુવા વિગેરે બાંધવાને વપરાતા મુનાના કાલમ રેતી વિગેરેનો બેઠા કરવામાં આવે છે. એવી રીતે નૈવાર કરેલો કાલમ પણ એક દા-ટથી જાતનો સીમેન્ટ કહી શકાય.

મુનામાં ખીલ વિવિધ પ્રકારેને લેમેરી રમાપણી સહ્યોમ ૬૫૫ કદી જેમ વધારે પાણી નિર્મોખી કરી લગાય, તેમ તે વધારે સારી સીમેન્ટ મળી શકાય છે.

ધર બાંધવાના કામમાં દાલમાં જે જે જાતની સીમેન્ટ વપરાય છે તેના કરતાં પ્રાચિનકાળના લોકો તેને બહુ સારી જનારી જાણતા હતા; અને તેથી પ્રાચિનકાળનાં ફેરણોએ મહત્તો આતે પણ તેથીને તેથી દાલમાં એકઠાં લીએ, ત્યારે દાલમાં બાંધવામાં આવતાં ખા-નો જલથી ટુર્ણ થતાં નબરે આવે છે.

પાંગળાવતાં, પછી આ મેળવણીને કંડી પાડી તેનો જૂઠો બનાવે. આ જૂઠો હાથે ચોંટી જાય તેવો બારીક બનાવે જોઈએ. હવે જે વાસણ ઉપર કોડીનું પડ ચઢાવવું હોય તેને હાથડોઢબેરીક એસિડના તરમ (ડીસ્ટ્રુટ) કરેલા પાણીમાં ભેળા તેની ઉપરનો સ્થળો કાઢ કાઢી નાંખવો. જ્યારે સ્થળો કાઢ નિકળી ગએલો જનુઆય ત્યારે તેને રેન્ડીથી ધસીને તેની મપાટી સાફ કરવી. એવી રીતે સાર વએલી સપાટી ઉપર મુંદરનું પાણી લગાવવું. અને તેની ઉપર પ્રમાણે બારીક કરેલો જૂઠો બમરાવવો, ત્યાર પછી ધીમે ધીમે આ વાસણને મરમી આપી તેને સાવચોગ તપાવવું. જ્યારે જૂઠો પીગમેલો જણાય ત્યારે તે વાસણને બહુ સંભાળથી રહેતે રહેતે કંડુ પડવા દેછ બનતા સુધી તે મરમ હોય તેટલામાં હવા લાગવા દેવી નહિ.

લોખંડના વાસણ ઉપર શુદ્ધ સફેદ રંગની કોડી જેટું પડ ચઢાવવાનો વાર્નિશ—ભામેલા કાચના હુકા ૧૧ રતલ, બેરીક એસિડ ૭ રતલ, સોડા બાય કાર્બોનેટ ૪ રતલ, ફોસ્ફેટ ઓફ સાઈમ ૩૫ રતલ, ઓક્સાઈડ ઓફ એન્ડ્રીમની ૨ ઓંસ, આની નાવટ ઉપર પ્રમાણે કરવી.

મા સીમેન્ટ વાપરવાની હોય ત્યારે શીયાને ગરમ પાણીમાં મૂકી તપા-
વે, જેથી સીમેન્ટ ઝોમગી વાપરવા લાયક નરમ બનશે. વળી જે
તાવેલા ટુકડાઓને સાંધવા હોય તેમને જ્યુ સાંધના પડેલાં ગરમ કરવા
મેદાએ. અને સાંધવાની સપાટીને સારું કરવી જોઈએ. કાચ, ચીનાઈ
પાસણો, તેમજ માટીનાં વાસણો આ સીમેન્ટથી સાંધવાથી તેઓ
ગરમ પાણીની રિષ્ટિમાં હોય તેવાં યથા રહે છે. એટલુંજ નહિ
પરંતુ તેઓ કંઈ જગ્યાએથી સાંધ્યાં છે. તેનો ખીલકાથ સર્વે પજુ
પાણીમાં પડતો નથી.

લોહા અને પત્થર સાથે સીમેન્ટ—હિથાઈ, અને કાચ
સંદુર સરખા ભાગે હેઠ ઝેડાં કરી તેમને ગ્રિસેસાઈન સાથે મેગરી
ગરમ પાણી જેવું કરી પછી લોહા અને પત્થરની ચીજો સાંધવાથી તે
ચીજો ભાગે પરંતુ સાંધી વઘૂટતો નથી. કાચ બીજાના જુદા જુદા
ભાગો પજુ એનાથી સાંધી શકાય છે.

ઝોમગીને દાઘા સાથે સાંધવાની સીમેન્ટ—રાગ ૧
રતઘ, મમક વા રતઘ હેઠ ઝેડાં કરી રાખતાં. પછી એ બૂટી-
મણેથી થોડો એક ભાગ હેઠ તેમાં તેના વજનથી અડધા ભાગ જોડેલો
લોહાનો કીને બૂટો, અને કીજી રેતી મેગરવી. પછી દાઘના પેલા-
જુમાં આ મેગરણી કરીને જે ઝોમગરને તેમાં ભેળવું કરવું હોય
તેના હાંડાને તાપ આગળ ધરીને તપાવતાં લાલચોળ લાવ ત્યારે તે
દાઘના પેલાજુમાં ખેસી દેવા. જ્યારે તે ઠંડો પડશે ત્યારે મજબૂત
ચેટી મરેલો જણાશે.

ચુનાં છાપરાં માટે સીમેન્ટ—રાગ ૪ રતઘ, લાલ સિદુર ૫
તોણા, અગમીનું તેજ સવા રતઘ, આ જથ્થા ઝેડાં કરી તેમાં સારી
કાજ્જાણ આવે ઝેડાં રેતી મેગરવી. પછી તે મેગરણીને ગરમ
કરી લમાડવી.

પાણીના નળ કાણા ધાવ તે સાંધવાની સીમેન્ટ—રાગ
રાગ ૧ રતઘ, ઠંડી બૂટી ઝેડાંથી ૨ રતઘ હેઠ પ્રથમ ગળને ઝો-
મગી તેમાં બૂટી નાંખી દલાવી મેગરી રેઠ ૧૫ થોડા કરવો. કાંઈ
કાંઈ જગ્યાઓમાં જમર જરમી મેગરવામાં આવે છે.

માટે ઉપધોગી સીમેન્ટ—મધમાખીનું મીઠું
૧ ઝોમગી રાગ ૧ રતઘ વા ઝેડાં હેઠ આ જથ્થા ચી-

બીજી રીત—જે દ્રામ આકર્ષિતવાસુ લેઇ તેને જે મૌંઝ પાણીમાં ચોતીસ કલાક સુધી પલાળી રાખવો. પછી તેને કાઢી એક ઓંમ જેટલું રાખી તેમાં એક ઓંમ સિંધરિટ ઓર વાઈન ઉમેરવો અને તે સર્વેને ઝીણા કપડાંથી માળી નાંખવું. પછી એક ઓંમ રો-ટિશાઈડ સિંધરિટમાં એક દ્રામ મારિટક ઓમાળા તે તેમાં ઉમેરી રેવું. ધમેગની વખતે ૩૫થી મેળવણી મરમ હોવી જોઈએ. ઉપર એકે-ત્યાકમ ગુરુ ના દ્રામ લેઇ તેને ઝીણા વાટી તેની સાથે કાળી મેળવણીને એકમેક કરી દેવી.

કાચ, સીનાઈ માટી અને માટીનાં વાસણો સાંધવાની સીમિન્ડ—આ ની જાનના વામણેને વગર તપાચે માંધવાની રીત એવી છે કે પતંગસાખને રેડિશાઈડ સિંધરિટમાં ઓમાળનાં તે જ્યારે મેળ જેવી તરમ થાય ત્યારે બાજેલા વામણના સાંધા ઉપર તેને લાકડાની સીપ વડે લગાડવી જે થોડાજ વખતમાં કડીજુ થઇ જશે. અને તેને જ્યાં જ્યાં મગમી નદિ આપમમાં આવે ત્યાં સુધી એમને એમ રહેશે.

વાસણેટ બરવાનાં પીપા માટે સીમિન્ડ—ઝિમેગલન અને ઝિમેગલન નાના બાને કાંચ ઓમાળનાં એકરમ થાય ત્યારે લાકડાના કાળી અંદર લગાડવાથી તે પીપમાં બરવામાં આવતું મા-મલેટ આ પડ ફોડીને જલાર નિકળી શકતું નથી.

પાણીની અસર જેતા ઉપર ન થાય તેવી સીમિન્ડ—જુગી નાની ૪ બાવ, જેલેક એકમાઝડ ઓર મે-ને-રીટ ૪ બાવ, ગુલાબ પાવણના જુગી ૫૦ બાવ લેઇ એકડાં કરી ઢીલ ખતાવી બટ્ટીમાં પાણી દાડી થયા પછી તેમાંથી વજારે બજેલો બામ કાઢી નાંખો બાટીનાં મુનું કરી તેમાં ૧૦ બાવ પીપેલી રેતી નાખી પટવડે દાળી એકવ કરાં.

કાચની પીપાકરીને સાંધવાની સીમિન્ડ—ગળ જે બાર, મટાપકાં ૧ બાવ લેઇ જનનેને પીપા તાપે ઓમાળનાં, પછી તેજને મરમ મરમ લગાડી વજારને બામ મપ્પુરો ડોલી કાઢો.

કાચનાં વામણે, બાદલીઆ, સીનાઈ વાસણે માંધવાની સીમિન્ડ—જે જાન મારિટક લેઇ તેને રોટિશાઈડ સિંધરિટમાં ઓમાળમે. પછી જે ઓંમ આકર્ષિતવાસુ લેઇ તેને પાણી સાથે કોટીમ કલાક સુધી પલાળી રાખી પછી રોટિશાઈડ સિંધરિટ અથવા કોટીમ એકરમ કરી તેનાં એક ઓંમ એમેલવાસુ ઉમેરવો. પછી જાને મેળવણીને એકડી કરી પીપા તાપે તપાવવી. અને જ્યારે તેમાં એકરમ થાય ત્યારે સીપમાં બટ્ટી મજનુન ગુલ કારવે જ્યારે

૫ સીમેન્ટ વાપરવાની ઢોલ ત્યારે સીંચાને મરમ પાણીમાં મૂકી તપા-
સે, જેથી સીમેન્ટ એમગી વાપરવા લાલક નરમ બનશે. વળી જે
આંધ્રા દુકાનમાં સંધવા ઢોલ તેમને જુલુ સાંધવા પડેલાં મરમ કરવા
રહેશે. અને સાંધવાની મથાળીને સાર કરી નેમશે. કાચ, ચીનાઈ
મથાળે, તેમજ માટીનાં વાસળે આ સીમેન્ટથી સાંધવાથી તેઓ
મથાળ વગરની રિયનિમાં ઢોલ તેનાં ઘડ રહે છે. એટલુંજ નહિ
રંતુ તેઓ કમ જગ્યાએથી સાંધ્યાં છે. તેનો બીલકુલ સંધિ પજુ
મથાળ પડતો નથી.

સેઠા અને પતથર સારૂ સીમેન્ટ—વિધાન, અને સાવ
કાંડર મરમ આગે ક્રેક એકાદ કરી તેમને ગ્રિડસેગ્મન સાથે મેગરી
કમ પરી જેતું કરી પછી લેટા અને પતથરની ચીને સાધવાથી તે
તેને આગે પડતું સાંધી વણતો નથી. ક્યાંક બીજાના જુદા જુદા
માર્ગે પણ એનાથી સાંધી શકાય છે.

એમળોને હાથા સાથે સાંધવાની સીમેન્ટ—રાત્ન ૧
૧૫, મથાળ વા મથાળ ક્રેક એકાદ કરી મથાળ. ૧૫ જે જુલી-
મથાળ ફોટા એક આગ રેક તેમાં તેના વજનથી આંધ્રા માગ જેટલો
લેટાનો કીણે જુલુ, અને જીવું રેલી મેગરરી. ૧૫ હાથના પોલા-
જુમાં આ મેગરરી કરીને જે એમળોને તેમાં મેગરું કરતું હોય
તેના હાંધને તાપ આગળ પરીને તપાવવા લાલચોળ લાલ ત્યારે તે
હાથના પોલાજુમાં ખોલો દેવા. જ્યારે તે કીણ પડે ત્યારે મથાળ
ચેલી મરેલો જગ્યા.

ચુનાં છાપરાં આરે સીમેન્ટ—રાત્ન ૪ ૧૫, લાલ નિહુર ૫
લેટા, આગળું તેલ મથાળ ૧૫, આ જુલુ એકાદ કરી તેમ. સાચી
કાજાલ આગે એકાદ રેલી મેગરરી. ૧૫ તે મેગરળીને મરમ
પરી થવાતી.

પાણીના નાગ કાણા થાય તે સાંધવાની સીમેન્ટ—રાત્ન
૧ ૧૫, હાંતી જુલી એકાદ ૨ ૧૫ હોં ૨૫ મ મરમે એ-
મળ તેમાં હાંતી બાંધી નાંખી દાંધરી મેગરી તેમ મેગર કરશે. કીણ
કીણ વજન આ મેગરળીમાં મથાળ આગે મેગરજામ આગે છે.

ખરારીના કામ આરે ઉપરોક્તી સીમેન્ટ—મથાળ ૫ ૫
૧ એમ, રાત્ન ૧૫ એમ મથાળ ૧૫ એમ ક્રેક આ જુલુ એ-

જેને એકડી કરી તાપથી એગાગવી, પછી તેમાં થોડીક ઠંડી બૂધી નાંખી દંડી થયે ઠીકડીએ બનાવી ઉપયોગમાં લેવી. જો તે વધારે ઠંડી થઇ હોય તો તેમાં થોડુંક વધારે મીઠુ ઉમેરવું અને જો નરમ થઇ હોય તો રાગન ઉમેરવી.

હવામાં ઉડી જાય એવા પદાર્થો ભરેલી બારલીએ માટે સીમેન્ટ—ધપર, કોરોરોફેમ, એમોન્યા વિગેરે ભરેલી બારલી એમાંથી તે પદાર્થ ઉડી જતો અટકે એટલા માટે સીધાજ અને ઝિગ-સેરાઇનને એકઠાં કરી જુવની આસપાસ રંગની માફક ચોપડાં. આ મેળવણી સકાતાની સાથે કડીજુ થઇ જાય છે, પરંતુ શીયાને બોક્કો હોય ત્યારે ચપ્પુવડે સહેલથી ઉબેડી સકાય છે.

શીશા ઉપરના જુવને સમજડ બેસાડવાની સીમેન્ટ—સીક કરવાનું મીઠુ ૨ ભાગ, મધમાખીનું મીઠુ ૧ ભાગ, લેઇ જખને સાથે મેળવી એક વાસણમાં ભરી અગ્નિ ઉપર મુકી તપાવતાં એમ જવા માડી ફીણ આવે એટલે મીણખતીવડે હલાવતા રહેવું. બરાબર એમણી રહે એટલે તેમાં જુવ મારેલા શીયાની ગર્દનો બોળી કાઢવી.

ગમે તે રંગના લાકડામાં પડેલી ફાટો સાંધવાની સીમેન્ટ—જો જાતનું લાકડું સુધારવાનું હોય તે જાતના લાકડાને બેરે લેઇ એક માટીના વાસણમાં નાંખી તેના ઉપર ઉકળતું પાણી રેડવું. પછી તેને ખૂબ હલાવી દસ દિવસ સુધી એમને એમ રહેવા દેવું. વચમાં દર ત્રીજા દિવસે તેને હલાવતા રહેવું, બાદ તેને ઉકાળવાથી બેરે માવા જેવો થઇ જશે. બરાબર પછી તેને એક ગડા કપડામાં નાંખી પાણીનો ભાગ નીચેલી કાઠી રાખી મૂકવો. ખપ હોય ત્યારે તેમાં થોડુંક સરસનું ખાતણું પાણી મેળવી જુવની બનાવી જ્યાં ફાટ વિગેરે હોય ત્યાં ભરી દઇ તે જ્યારે તલ્લ સૂકાઇ જાય ત્યારે લાકડાને તે જગ્યાએથી પાકીય વડે સાફ કરી લેવું.

ચામડાના પરા સાફ સીમેન્ટ—સરસ અને આહસિંગલાસને સરખા બાગે લેઇ તેમના ઉપર ડુગતા સુધી પાણી રેડવું, અને દસ કલાક સુધી એમને એમ રહેવા દેઇ પછી તેને ઉકાળવું. બરાબર ઉકળી એકરસ થઇ જાય ત્યારે તેમાં ચોખ્ખો ટેનિન તે ઇડાના ધોળા ભાગ જેવું ઘાવ તેટલો ઉમેરવો. ચામડાને જે જગ્યાએથી સાંધવાનું હોય ત્યાંથી સાફ કરી આ સીમેન્ટ લમાડવાથી તેને ઠાંકા જાંકા દે-

ની કે ખીજાઓ તેને જડવાની કંઈ ખજુ જરૂર પડતી નહિ. મારણ
આ સીમેન્ડ સાક્ષાત્ ચાખડા લેવોજ છે.

દાથી દાંતની સીમેન્ડે સાંધવાની સીમેન્ડ—સારી રાત્ર
ર બાજ, ગ્રાપર્સ ૧ બાજ હેઠ હોવાના પેલામાં નાંખી અગ્નિચક્રે
ઝોળાગર્યાં. અને તેઓ ઝેર ખીજ સાથે મળી જલ્દી ઝેરવા મારે
પુનઃ દવાવર્ણ, પછી આ મેગરખીને દંડા પાણીમાં નાંખી દારવાયી
તે નહર અને કાગા રંગની થઈ જાય. અગર તેને ઉપયોગમાં લેવી
તોય ત્યારે મરમ કરવાયી પ્રવાદી રૂપે થઈ જાય. ધાતુ, કાચ, ઝી-
નાઈ વામણો તેમજ દાંતની સીમેન્ડે સાંધવામાં આ સીમેન્ડ ઉ-
પયોગ મનાય છે. જારીઓના કાચ જડતી વખતે પછીની જગ્યાએ પણ
આ વાપરી શકાય છે.

ખાસકેટ તેલ લદવાના ટબા, ખડીઆ વિધેરે સાંધ-
વાની સીમેન્ડ—રેઝિન તથા બાજ, કાર્બોલ સોડા ઝેર બાજ, પાણી
તથા બાજ હેઠ આ મધ્યસ્થી સીમેન્ડે સાથે ઉપયોગી, અને પછી આ
મેગરખીમાં તેનાથી આપા વખત નેરપુ પ્લાસ્ટર ઝેર પેરિશ ઉમે-
રવું. આ સીમેન્ડ આપા ક્ષણથી તે પોણા ક્ષણ સુધીમાં સજડ
થઈ જાય છે, અને તેમાં થઈને તેજ જલાર જઈ, દાંત નથી.

ધાતુઓ ઝોળાગરવાની કુલડીઓને સાંધવાની સીમેન્ડ—
મરમ વાળીને કરેજો જૂઠા અને પેલાની લાઠ ઝેરથી કરીને કાગળ
ઉપર ચોપડી લખાવવી, અથવા રાહદાની માટી અને દંડની જૂઠી
ઝેરથી કરી તેઓને દંડખખારના પાણીમાં મિશ્ર કરી લખાવવી.

આઈ દંડાવવાનાં થયે સાંધવા મારે સીમેન્ડ—ઝીનો
હોલ ૧ કોમ, ઝીનો જૂનો ૧ કોમ, કુંભારની ખાટી ના ઝીનો
હેઠ તેમાં ઉપડી કોઈ મેગરખી પેલું પાણી ઉમેરી પુનઃ ખરથ કરી
ઉપયોગમાં લેવી.

કાચના વાસણોનું અર્થતંત્ર તાપથી રક્ષણ કરવાયે સી-
મેન્ડ—ઝીનો ૧ કોમ, ઝીનો જૂનો ૧ કોમ, કુંભારની ખાટી ના ઝીનો
હેઠ તેમાં તેણીજ અમલ જલની આગે બેરહી (આ ખાટી
રેલવય પોશ્ન મુકીએટ ઝેર મેગરખી પાણીને તેને જોડે તે-
ટી નામ કરવામાં આવે છે.) પછી આ મેગરખીનું કાચના વા-
સણ ઉપર ઝેર કરવું જનકું પા કાટી તરે પછી માટી ઉપરથી
લેવાથી અર્થતંત્ર તાપ થી જલ્દી તેઓ રક્ષાં નથી.

તેજબની જેની ઉપર કંઈ પણ અસર ન થાય તેવી સીમેન્ટ—ચીનાઈ માટી અથવા કળીચુનામાં અગસીનું તેજ મેળવવાથી જે સીમેન્ટ બને છે તેના ઉપર અગ્નિ ગરમી કે તેજબની કંઈ પણ અસર થઈ શકતી નથી.

પાણીના કુવા, ટાંકીઓ, પીપા વીગેરેને દવા કે પાણી વિકાર ન કરી શકે એવી સીમેન્ટ—સરેલ ૧૦ ભાગ, અગસી તેજ ૫ ભાગ, લેઈ નેઓને સાથે ઉકાળી એકરસ થાય ત્યારે તેમાં લીપાઈ આર ભાગ ઉમેરી ઉપયોગમાં લેવાથી જે દિવસમાં મુકાઈ જાય છે અને તેના જ્યાં લેપ કરવામાં આવ્યો હોય ત્યાં થઈને દવા કે પાણી જ આવ કરી શકતું નથી.

શીલ્પશાસ્ત્રીઓને ઉપયોગી સીમેન્ટ—સારા સરેસને પાણીમાં પલાળી તપાવી એકરસ કરવો. પછી તે વાનિંશ જેટલો જાડો થાય તેટલી સારી જાતની લાકડાંની યાજેલી રાખ નાંખવી, અને આ સીમેન્ટ ગરમ હોય તેવી હાલતમાંજ સાંધવાની ચીજો ઉપર લગાવી પછી તે બંને ઢુકડાઓને સજ્જડ દબાવી દેવા. આ સીમેન્ટથી દગવાના પથરો લાકડા સાથે અને રંગ, ઔષધો વિગેરે મુકવાના પથરોને હાથા ૧૫૩ ચોડી સમાય છે.

બાઇસીકલનાં પૈડાં માટે સીમેન્ટ—રાગ જે ભાગ, મટાપડા ૧ ભાગ લેઈ બેને બેમાં ઉકાળી ગરમ ગરમ લગાડવી.

લેખલો ચોડવાની સીમેન્ટ—આવગીઓ ચુંદર જે ઐસ થઈતું સત્વ (સ્ટાર્ચ) ૧૧ ઐસ, ખાંડ ૧૧ ઐસ લેઈ પાણી જોડે એકઠાં કરવાં.

કેઝીન સીમેન્ટ—દુધને ગરમ કરી જ્યાં સુધી તેના ઉપર તર આવ્યાં કરે ત્યાંસુધી લીધાં કરવી, અને તે જામી જમ લાં સુધી ગરમ જગ્યાએ તેને રાખવું. પછી તેને કાગળની શીટર (ગજાણી) માં નાંખી માળી લેતાં પાણીનો ભાગ નિતરી જઈ કાગળ ઉપર જે કેઝીન ચોંટી રહે તેને વર્ણવના પાણીથી ઘોઈ નાંખી તેમાંથી ખટાચનો ભાગ કાઢી નાંખવો. પછી એ કેઝીનને કપડામાં બાંધી તેમાંથી ચિકાસનો ભાગ કાઢી નાંખવા માટે પાણી સાથે ઉકાળવું, પછી બ્લોટિંગ પેપર ઉપર કાઢી નાંખી મધ્યમસરની ગરમીવાળી જગ્યાએ લેઈ જઈ તેને સુકવી નાંખવું. એમ કરવાથી તે શેકેલા પાણની માનક તેવાર થઈ જશે. તેને રાખી મૂકી જરૂર પડે ત્યારે તેનો જોડો.

લેખક કહેતા, તે કોઈ રીતે ક્રાન્તિના ભેડે કળીયુગના મેગધી બોળવવાથી, અથવા ટાંકણનાર ભેડે પાણીમાં મેગધવાથી કાચ અને આદીનાં વાસણોને કુંધવાની અતિ કલમ સમિ-
તી.

ચીનાઈ સંમિત—પરના સાબનું ચૂર્ણ ૪ ઔંસ, રોટલાઈડ : ૩૫ ઔંસની સાથે મેગધી કોઈ છીટામાં બતી હુલ મારી જમાવે તે રીકાને રાખી લખને કોમળતા રેલી. આ મેગધ-
નરનાઈ મેગધના જેવો ઘાલ સ્વાદે તેને કાચ, કાચીકાં, લાકડાં,
હાની ચીને વિશેષ તમામ જાતના ઝીણાં કામોમાં વાપરવી.

અમિ કોને બાદ ન કરે એવો સીમેન્ડ બનાવવાની
—કોલોના ઝીણા બૂઝ ૧૮૦ આમ, ચુનો ૪૫ આમ, ખાણું
૮ આમ આ ૩ફે ચીનેમાં સરો નાંખી તેમને મુટવી. આ
રોને તપાવવા ૫૬માં મુટવી ભેલે. તેને તપાવવાથી તે ૧૮૫૦
કાજુ ૫૫ જલ છે.

પરનાં કામોમાં ઉપયોગી સીમેન્ડ—૪૮૩૩ અને ૧૫,૨૮૨
: રોટલાઈડ સાબુમાં મેગધી પ્રવાહીરે આ મેગધવળે વાપરવી,
મેગધવળે પળેલ કાજુ ૫૩ છે અને તે રોટલાઈડ તરીકે ૫
૮ ઉપયોગી મહત્ત્વ છે.

લોઠાની ચીનેને પાથરમાં મજબૂત કરવાની સિમેન્ડ—
૧૨૪ કોલો પીસ ૧૪ આમ, કોલોના ઝીણા બૂઝ ૨ આમ આ
: મેગધી રી તેમાં પાણી નાંખી કાચરો. આ ચીનેન્ડ ૫૫૦ કા-
જુ ૫૫ જલ છે.

લોઠાની તળીઓના સાંધા પૂરવાની લોઠાની સંમિત—
: કોલોના ઝીણા ૫૪૫ જલ, આરીક ચોરો સાથે કોલોના ૨
: ૫, ૫૫૫ ૧ ઔંસ, ૫૫૫ જલને બોનાં કરે તેમજ કોલોના ૫૫૫
: ૫૫૫ આ મેગધથી ૫૫૫થી કાજુનાઈ ૫૩ છે ૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫
: ૫૫૫થી સવા દોષ લે, ૫૫૫ ૫૫૫ ઉમેરે ૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫
: ૫૫૫ ૫૫ જલ છે.

લોઠાના ઘેણ અને વામણને મેગધવાની સિમેન્ડ—
: ૫ ૨ આમ, કોલોના ૧ આમ ૫૫૫ને કોલોના ૫૫૫ કોલોના
: ૫૫૫માં રાખી સાથે ૫૫૫માં બાંધે છે, ૫૫૫ તેમાં ૫૫૫ કોલો-
નામાં બાંધે છે અને ૫૫૫ તળી મજબૂત મેગધ મેગધ ૫૫૫

તે સારૂ તેને હલાવવામાં આવે છે, ૫જી તેને એક બોડાના પત્ત ઉપર અમર પથ્થરની છાટ ઉપર કઢાડી નાંખવામાં આવે છે, અને કડો થાય ત્યારે બાગી નાંખવામાં આવે છે. આ સીમેન્ટનો ઉપયોગ રેલ્વે દેવાના મકાલાને રેલ્વે દેવાના હયાઆરથી નેમ લગાવવામાં આવે છે તેમ કરવામાં આવે છે.

કલાઈનાં પતરાં ઉપર ટીકીટા મ્હોડવાની સીમેન્ટ—દે-લાક ૪ બાગ, ટંકણખાર ૨ બાગ, પાણી ૩૦ બાગ, આ બધી મી-ન્નેને એકઠી કરી ને ઝોમળી નવ ત્યાંમુધી તેમને ઉકાગરી, એટલે મીમેન્ટ તૈયાર થશે.

ચામડા સાથે ધાતુ બોડવાનો સીમેન્ટ—કચરેલાં માયાં ૧ બાગ, ચુદ્ધ જળ ૧ બાગ, આ બેને છ કલાક મુધી પકળવા દેઈ ઝોમળી માળી નાંખવું. સરેલને પાણીમાં ચોરીસ કલાક મુધી પકાગી ગાખો નમ્મ થઈ એકરમ થાય એટલે માયાનું મરમ પાણી ચામડા ઉપર રેડવું, અને ધાતુની ખડખડી સપાટી ઉપર સરેલનું પાણી રે-ડવું. ૫જી ખન્ને સપાટીયો બેગી દાખી દેવી. બાદ સીમેન્ટને મુઝાવા દેવી આ ચામડૂ ધાતુને એટલી મજબુતાઈથી ચોંટી રહેશે કે કોઈ વસ્તુ ને ઉખડી શકે નહિ.

પાણીની ગદરો સાંધવા સારૂ સીમેન્ટ—તાર (ડામર) ૧ નામ, ચરની ૧ નામ, કીણી ઢીંગની ભૂલી ૧ નામ, પ્રથમ ઢીંગની નન્નેને ધામા તાપ ઉપર મુધી મરમ કરવી. ૫જી તેમાં ચરની ઉમે-નવી, ૫જી તારાની ડામર (તાર) મેગરી મરમ મરમ આ ન-વરડ તાપગી

લાકડાનાં વાસણ સાંધવાની સીમેન્ટ—ચુનો, માટી, ઝોમ-નાલડ ઝોમ આવન સરખા ભામે લેઈ ફરકને છુદ્ધ છુદ્ધ તાપે પક-વામ આવે છે ૫જી ફરકનો ખારીક ખૂકો કરી, એકઠો કરી નખ કરેલા ચામખમા ગાખી મુકવામાં આવે છે, અને જોઈએ ત્યારે તેમાં પાણી નખાવી પાંચ સ્થિતિમાં લાવવામાં આવે છે.

માખંડ સીમેન્ટ (આરસપદ્માજી એવો ચગકાટવાળો)—
‘ત ન્દર ઝોમ પેગીમ’ લેઈ તેમાં ફડકડીનું પાણી મેગવડું. ૫જી આ મેગવળીને ચુદ્ધ ઉપર મુધી રોકવી. ૫જી તેનો ખુમ ખારીક ખૂકો કરવો. ૫જી આ મેગવળી નેમ નેમ જોઈએ તેમ તેમ લેઈ તેમા ચર્ણી મેગરી લગાવવામાં આવે છે. તે ફરે છે ત્યારે એવી કા-

યધ જલ્ય છે કે તેના ઉપર ધસી ધસી ચળાટ હારી યાજ છે, તે માનવના રમને મરનો રમ કરવા સાર અને રમો તેમાં જાવામાં આવે છે.

પદ્મા દાંત બંધ કરવાની તેમજ લાકડાની સાથે કાચ, ઘાનુ, અને ચીનાઈ ખાદીની બનાવેલી ચીજ મહોરવામાં વપરાતી સીમેન્ટ—આરીઃ વારેયુ ત્રાંબુ ૨૦ થી ૩૦ બામ, મેઝનો તેમજ કરમોરવા બેઠ્ઠે તેરફા, પારો ૭૦ બામ, આમાંથી મેઝના તેમજમાં ત્રાંબાની બૂળીને કરમોરી તેમાં પારો રેડી બધી મેઝરીને મુખ મુઢરી. પારો તાલ બગી જલ્ય ત્વારે મરમ પાખીથી આ મેઝવળીને ધાઇ મેઝનો તેમજ મુઢો પાડવામાં આવે છે. પછી આ મેઝવળીને દંડી પાવા રોમ તેનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. કચામાં આ સીમેન્ટ એવી રાખુ યધ જલ્ય છે કે તેને ધસી ઉપર ચળાટ હારી યાજ છે. અને તે કચાઇ તેમજ સોનાની સપાટી પર ખોતરી સકે છે. તેને અગ્નિના તાપ આગળ ધરવાથી તે ધીમું જેવી નરમ યધ જલ્ય છે. અને દંડી યથા પછી તેનું કદ સંજોગ્યનું નથી, તેથી રમાવજીઠાઈએ તેમજ દાનત વેળા હાંતને યડતા અટકાવવા આ સીમેન્ટનો ઉપયોગ કરે છે.

કેડીધો, કેડા, છોપા વિગેરે મહોરવાની સીમેન્ટ—આ રમી મુઢર ૪ બામ, સાર ૨ બામ; સોલો રમ આપવા બેઠ્ઠે તે એ જામો પાખી સાથે મેઝરી ઉપયોગમાં લેવી.

ચોરકમુકું મેઝીન સીમેન્ટ—રાબ ૪ રતજ, અગ્નિનું તેજ ૨૦ બૈંત, લાલ મિઠૂર ૨ બૈંત. આ બધાની મેઝવળીમાં તે ધાવના દુધી ઝીખી રેડી ઉપેરવી. અને જે સીમેન્ટ બને તે મરમ, મરમ લમ્બરવી આ સીમેન્ટ રાખુ જાય છે અને તેમાં સ્થાપિતકાળાનો થલો મુખ રહેલો છે. ઉપરાંત નેટાઈ છે અને “ચોરકમુકું” જે

પારેલો ટીકીટ લીમ્પુ વીગેરે ચીઘાટવાનો સીમેન્ટ—આટલો: હોર ૧૦ રતજ, પછી ૧૫ રતજ, તાપડીઃ એલિઃ ૫૫ રતજ, તાપડાઃ હોરને ચીનાઈ વાસણમાં પાટી તે ઉપર જખી અને તાપડીઃ એલિઃ રેડાં, પછી આ મેઝવળીને મોડીમ કચા દુધી મરમ બેઠ્ઠે રહેવા રેડી તે તાપડાવમાં જખી વખત તેરે હથેલી અને પછી તેને તાપ ઉપર જાખડાવી અને પાટલું રાવ ત્વારે ત્વારે ઉપરથી ઉપાડી લેવી. બર ૪૦ તે તેને જાખડો રાવ તેમાં જખી રેડુ, અને તેને ખોલ કરાઈ સારો નેપરી.

આરબી ગ્રંથ ૧૦ રત્ન, ખાંડ ૨ રત્ન, પાણી ૧૦ રત્ન, ગ્રંથ અને ખાંડને પાણીમાં ઓગાળી નાંખવાં પછી તેમાં ૧૧ ઔષ્ધ “ નાઇટ્રીક એસિડ ” નાંખવે. આ પછી તે મેગ્નેશીયને કાગળા સુધી તપાવવી. આ પછી ઉપલી મેગ્નેશીય અને આ મેગ્નેશીયને ભેળી કરવી. આ બંને મેગ્નેશીય પ્રવાહી રહે છે, તેની ઉપર કુચ વગળી નથી અને કાગળા ઉપર તેને ચોપડવાથી તેનું પડ ચગકતું અને પારદર્શક બન્યાવ છે. ચોપડીઓ બાધનારા પણ આવી મેગ્નેશીય કુરોષ, અમેરિકાના દેશોમાં વાપરે છે.

પાણી સગાડવા છતાં નહિ ઉખડે એવી ટીક્રીટ, લીક્રીટ ચોડવાની સીમેન્ટ—આ બાબતની બે પ્રકારની બનાવટ થાય છે, પહેલી બનાવટ તમામ ભાગ ચોડવા માટેની સાદી બનાવવાની છે અને તે નીચે પ્રમાણેની ચીજોથી બનાવવામાં આવે છે. ક્રોમિક એસિડ ૨૦૫ ભાગ, કોસ્ટીક એમોનીયા ૧૫ ભાગ, પાણી ૧૫ ભાગ, મગ્નેશીયમ એસિડ ૦૧ ભાગ, ક્યુપ્રો-એમોનિયમ સોલ્યુશન ૩૦ ભાગ, ઝીન્ક ધાણા કાગળ ૮ ભાગ, સ્ટેમ્પ અગર ઉપરની કોર ઉપર ચોડવાની મેગ્નેશીય-આક્રિમિંગ્સામ અગર સરેસ ૧ ભાગ, પાણી ૭ ભાગ, એસેટીક એનિડ ૧ ભાગ. પાણી અને એસિડ ભેગાં કરી તેમાં આક્રિમિંગ્સામ અગર સરેસ નાંખી તેને પીગળવા દેઇ એક રમ થવા દેશે. સરેસની સાથે “ ક્રોમિક એસિડ ” ભગવાથી એવું સંયુક્ત દ્રવ્ય બને છે કે તેમાં પાણીને લીધે કોઇ પણ વિચાર થતો નથી અને તે પાણીથી ધોવાનું નથી. જ્યારે કાગળા ઉપર ટીક્રીટ વિષેરે દબાવી દેવામાં આવે છે ત્યારે તેમનો મનુષ્ય એવા નો મજબૂત થાય છે કે પછી તે ગમે તે પ્રકારે પણ ત્રુટી ચકતા નથી. વળી તે તેજાને આકર્ષીત થોડા, પીડાયા વગેરે કારણે, તેમજ કંઈ પાણીને કે વગળાને પણ પત કરતી નથી.

આ પ્રમાણે બનાવેલી બે સીમેન્ટો બેક ભાગને સમાવી રાખી દીધા અને સુઝાવા પછી તે બેકને જુદી કરવી હોય તો ઉપરના ભાગને શરે કોંઈ કાપે તોજા જુડકો થાય છે.

નકશા સ્ટોડવાની, કપડા ઉપર બેગ બાંધવાની અને દીવાલ ઉપર કાગળો સ્ટોડવાની સીમેન્ટ—અનાજની રાશી ૪ ઔંઝ, દાંડુ પાણી ૮ ઔંઝ, કાગળ પાણી ૫ રત્ન-રાશીને પાણીમાં ચાડવા વડે દવાથી દવાથીને કુચ નેવી કરી નાંખતી. પછી આ મેગ્નેશીય કાગળા પાણીમાં રેડી દેવી અને જ્યાં સુધી ધોડા

માટીનાં વાસણો સાંધવામાં વપરાતી સીમેન્ટના વેચનારાઓ અવાન સારી રીતે જાણે છે. બે માટીનાં વાસણના કકડાઓ આ રીતે સાંધવામાં આવે છે, ત્યારે આવા સંધિયા કકડાઓ સંધિયુ કીવાવદ બાગો આગળના બાગી જનાં માણુમ પડે છે પરંતુ સંધિ આગળના બાગના બગાડના નથી.

સોરો આ કિંતુ ઘનાં વારંવાર જુઓ છે, તેમજ તેમજ સીમેન્ટનો ઉપયોગ કરે છે, તેમજ દસ કેમોમાંના નવમાં એટું જાહે છે કે તેમના દાણે વપરાયલી સીમેન્ટ તાલ નકામા જેવી થઈ પડે છે, કારણ કે તેઓ તેને વાપરવાની રીત જાણતા નથી.

કાચના વાસણના અગર ચીનાઈ વાસણના કકડા માંધનાં તેઓ તેમને જોઈએ તેટલા તપાવનાં કરે છે, એટલુંજ નહીં પણ જોઈએ તે કરનાં વપારે સીમેન્ટ ચોપડીને પરિણામને સાર આપવા ન દેતાં નિષ્ક્રિય થાય છે. આવી વખતે પોતાનો ન દોષ કાઢનાં સવરો દર્શાવે તેઓ સીમેન્ટને તેમજ સીમેન્ટ જતાવનારને દે છે. બે સપાટીઓને માથા નુખ્ત અતરાવ કરનાર દવા અને કચરો છે. દવા સર્વત્ર દાખલ થાય છે, અને કચરો નો અકરમાતથી અગર ગાયની આવી જાય છે મધગી મપાટીઓ ઉપર દવાનું એટું પાતળું પડ બાકી રહે છે કે માનના ઉપયોગથી તેને ખમેટું થતું મુશ્કેલ છે; અને જ્યાં સુધી આ દવાનું પડ ખમેડવામાં ન આવ્યું હોય ત્યાં સુધી એ પડેલી 'સીમેન્ટ' એટી રાકતી નથી. કારણ કે દવાના વચમાં પાતળા પડના ન પાતળે વીધે સમાવવાની મપાટી આપે તેનો માથાન સમય થઈ જતા નથી. આ દવાનું પાતળું પડ ખમેડનાર માંથી જન્મજન્મન કાલ તાય છે. ધાતુઓને ૨૦૦ ટાંચી ઉપરના તારે તપાવવામાં આવનાં પાખીમાં મેળવવાથી તેમની મપાટનો રોક માત્ર બીના થાય છે. માટે જે "સીમેન્ટ" નો ઉપયોગ નમ્ર અગર પીડન જેવી સ્થિતિમાં કરવાનો છે, તે જે મપાટીઓને સમાવવાની દોષ ને સપાટીઓને તપાવવામાં ત્યારે નોજ પોતાનું કામ બાગી રીતે જાણતી હક હ

મગ્ર સમાવવાનો દોષ નો જે ઉપર સમાવવાનો દોષ તે સપાટીઓને પ્રથમ થઈ પડી સીમેન્ટ સમાવી, ક્યાંઆથી પોતાનું કામ કરે છે.

મકરણ F.

નવા કુવા બોલી વખતે કેટલી ઉંઘાઈએ પાણી થશે તે વિષે—દાઘમાં કેટલાએક દેશો બીજાક સમજામડીઆ ભાડો પેરી કાઢ કાઢ ચમત્કારીક દેશ કરનાર મળી આવે છે કે તેની કચેશ દેશથી મોટા વિદાનો પણ આશ્ચર્ય પામે છે. કપડાં વજુવાના સંયાની કુટિ એક વાગદે દેશી કાદી હતી, તથા મણુનની કળા એક મિ-ખાએ દેશી કાદી હતી, તેમજ આકાશના મેદાની ગતિ પ્રથમ કાઢ મરવાડ જેવા ભોકે દેશી હતી. આપણા દેશમાં દરકા ગમેશા અ-થવા નવા કુવા દેશી કાદનાર ભોકા કાઢ કાઢ દેશો દેશો દાઘમાં છે. તેઓની વાનો નદિ માની સકાય તેવી અધૈયીક આવે છે. તે એવી કે અધુક મામમાં કાઢ કાગી મરવાડ ગમે તે જાતનો માણુમ કુવા જોનાર પંચાયેલો છે, માટે તેને બોલાવે કે તે જોનાર કુવો આંખી આપશે. તેને બોલાવેથી આવે છે, અને તેને રક્ત કંઈ જુજ મટે-નનાલુંજ આપતું પડે છે. તે આવીને જે ખેતરમાં કુવો કરવો દેવ તે ખેતરમાં જઈ ચારે બાજુ ફરે છે, અને જમીન તપાસે છે, ખાદ્ય બોદે છે તેમજ કંઈ નિશાનો પણ જુવે છે. અને કહે છે કે આ દેશો અધુક દાઘે ઉડું પાણી થશે, અને આ દેશો નહિ થાય. તેમ અડી પરધર આવશે, અને અડી નહીં આવે. અડી માદી સાલ પાંચ દાઘે અને તે પછી સહેદ આઠ દાઘે અને પછી કાગી પાંચ દાઘે આવશે, પછી પાણી થશે. વગેરે કેટલીક અચંબા પમાડનારી હકીકત કહે છે અને ધણું કરી તે વાત ખરી પણ પડે છે. આ કળા આપણા દેશમાંથી થોડે થોડે નાશ પામતી જાય છે, જે જામતને આપણે નજીકી મળતા દેશોએ તેમાંથી શોધ કરતાં મોટી ઉપયોગી જામત મળી આવે છે. માટે સર્વે જામતોનો સારી પેઠે શોધ થવો જોઈએ. તે શોધ નાણુંથી અને હોંશીઆરીથી થઈ ચક, પણ આ-પણા દેશમાં જેની પાસે નાણું છે તેની પાસે ધણું કરી અક્ષતી ખાખી છે. અને જેઓમાં અક્ષત છે તેઓની પાસે નાણુંની ખાખી છે. તેથી દરેક જામતનો શોધ થઈ શકતો નથી; અને નાણું અને અક્ષત એક દેશો મળો આવે એવો વખત આવશે, એટલામાં જુની કળાઓ નાશ પામશે એવો સંભવ છે, માટે દાસના વિદા-નોએ અને શીખતોએ એ વિષે પુર્ણ વિચાર કરવો જોઈએ. અને

૩. આત્મજીવનના દરેક સ્તરની મદદ આપવા જોઈએ કે જેથી
તેના દરેક સ્તરની જાણ થઈ શકે અને અનુદાન લાભ થાય.

જો તમે આત્મજીવનના સ્તરોની જાણ કરવારમા નવર-
તેના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે પ્રયત્ન કરો, એ, તેઓ પૈકીના વ-
ગણભિદ્ધિ નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ
દિવા નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ

જો તમે આત્મજીવનના સ્તરોની જાણ કરવા માટે પ્રયત્ન કરો, એ, તેઓ પૈકીના વ-
ગણભિદ્ધિ નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ
દિવા નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ

જો તમે આત્મજીવનના સ્તરોની જાણ કરવા માટે પ્રયત્ન કરો, એ, તેઓ પૈકીના વ-
ગણભિદ્ધિ નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ
દિવા નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ

જો તમે આત્મજીવનના સ્તરોની જાણ કરવા માટે પ્રયત્ન કરો, એ, તેઓ પૈકીના વ-
ગણભિદ્ધિ નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ
દિવા નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ

જો તમે આત્મજીવનના સ્તરોની જાણ કરવા માટે પ્રયત્ન કરો, એ, તેઓ પૈકીના વ-
ગણભિદ્ધિ નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ
દિવા નથી, તેઓ આત્મજીવનના દરેક સ્તરની જાણ કરવા માટે તેમજ

૪. જે સ્થળે પાણી ઘવાતી જીલ્લુલ આઠા ન લાગતી હોય તે સ્થળે ઉપરાંતુ ઝાડ હોય તો તેનાથી પશ્ચિમમાં ત્રણ હાથ બોલવાથી અને પુણ નેટલી ઉગાધમે પાણી ધાય છે. વળી તે સ્થળે એક પુણ નેટલું ઉડું બોલનાં ધોતો સાથ નિકળે છે. આ સુરમાત્ર જેવા અત્યંત ઠાંગા રંગના પત્થર નિકળે છે, અને આર માદ પાણી ધાય છે.

૫. જે સાદ અથવા ઝેંડીના ઝાડથી ત્રણ હાથ દુર ઉત્તમ દિશામાં સ્થપનો રાઠોડો હોય તો તે ઝાડથી પશ્ચિમ દિશામાં ત્રણ હાથ ઉટે બોલવાથી સાદા ત્રણ પુણ નેટલી ઉગાધમે પાણી ધાય છે. અને આધા પુણ નેટલું ઉડું બોલવાથી ધોતો રંગની ધો અથવા રંગના નિકળે છે. એક પુણ નેટલી ઉગાધમે પુષ્કળ રંગનો માટી નિકળે છે. આદ ધોતો અને ધોતો રંગની માટી રેતીની મેરી નિકળે છે, અને ઉપર રેતીના વળામાં અનિશ્ચય જગ ધાય છે.

૬. જે ત્રોડાનુ ઝાડ રાઠાનુ હોય તો તેનાથી દક્ષિણ દિશામાં ત્રણ હાથના ઉટે બોલવાથી સવા મે પુણ નેટલી ઉગાધમે કોઈ દિવસ ન પુટે એવું મીડું જગ મળી આવે છે. જે સ્થળે આધા પુણ નેટલી ઉગાધમે બોલવાથી માછલું નિકળે છે. આ કંઈકા આવ જેવા રંગની અને પંડુ રંગની માટી નિકળી ઉપર પેતુ અને પુતી પથરોની કીલ્લી કંકરીઓનાં ત્રણ આવી તેમાં અપુદ જગ ધાય છે.

૭. જે બોરના ઝાડથી પૂર્વ દિશાએ રાઠોડો હોય તો તે ઝાડથી પશ્ચિમ દિશાએ ત્રણ હાથના ઉટે બોલવાથી ત્રણ પુણ નેટલી એટલે પંદર હાથનો ઉગાધમે પાણી ધાય છે. જે સ્થળે આધા પુણ નેટલું બોલવાથી સુદ રંગની મોટી નિકળે છે.

૮. જે પાણી વગરની જગ્યાએ ખાખરા અને બોરડું ઝાડ એક હોય તો તેનાથી પશ્ચિમમાં ત્રણ હાથ નેટલે ઉટે બોલવાથી સવા ત્રણ પુણ નેટલી ઉગાધમે પાણી ધાય છે. આ સ્થળે બોલવાથી એક પુણ નેટલી ઉગાધમે જળાં ગેર વગરનો એક પ્રમાણે હાથ નિકળે છે.

૯. જે જાલી અને ઉપરાંતુ ઝાડ એ મે રહે એ સ્થળે એકાં ઉપરાંતુ હોય તો તેનાથી દક્ષિણ દિશામાં ત્રણ હાથના ઉટે

ખોદવાથી ત્રણ પુરુષ જોટલી ઉંડાઈએ પાણી ઘાપ છે, અને અડધા પુરુષ જોટલી ઉંડાઈએ કાગા રંગનું દેડકું મળી આવે છે.

૧૦. જો દેડ ઉંઝરીની નજીકમાં રાફડો હોય તો તે રાફડાની નીચેજ સવા ત્રણ પુરુષ જોટલી ઉંડાઈએ ખોદવાથી પશ્ચિમ દિશા તરફ વહેનારી પાણીની આવ મળી આવે છે. વળી આ રથજો ખોદતાં પાંડુ અને પીળા રંગની મરડીયા જેવી માટી નિકળે છે. ગાયની જેવા સફેદ રંગના પત્થરો નિકળે છે. અને અડધા પુરુષ જોટલી ઉંડાઈએ જતાં પોયણાના જેવા રંગનો ઉંદર મળી આવે છે.

૧૧. પાણી સિવાયની જગ્યામાં જો કપિલાનું ઝાડ હોય તો તે ઝાડથી પૂર્વ દીશાએ ત્રણ હાથના છેટે ખોદવાથી સવા ત્રણ પુરુષની ઉંડાઈએ દક્ષિણ દીશા તરફ વહેતી પાણીની આવ મળી આવે છે. આ રથજો ખોદતાં પ્રથમ આસમાની રંગના કમલ જેવી અથવા તો મળાના જેવા રંગની માટી મળી આવે છે. બાદકણુતરના જેવી માટી નજરે પડે છે. એક હાથની ઉંડાઈએ જતાં બરડાના જેવા મંધરાળી માછલી નિકળે છે. આ રથજો જો પાણી ઘાપ છે તે યોડું અને સ્વાદે ખાઈ હોય છે.

૧૨. પાણી સિવાયની જમીનમાં જો અરડુસાનું ઝાડ મળી આવે તો તેનાથી વાયવ્ય કોણમાં બે હાથ છેટે ખોદવાથી ત્રણ પુરુષ જોટલી ઉંડાઈએ પાણી ઘાપ છે.

૧૩. જો બહેડાના ઝાડની નજીકમાં દક્ષિણ દીશાએ સાપનો રાફડો હોય તો તે ઝાડથી બે હાથ છેટે પૂર્વ દીશામાં ખોદવાથી દોઢ પુરુષ જોટલી ઉંડાઈએ પાણી ઘાપ છે. પ્રથમ એ ઠેકાણે ખોદતાં એક પુરુષ જોટલી ઉંડાઈએ ચંકરનું સફેદ રંગનું બાણ નીકળે છે, તેથી નીચે ખોદતાં કેશરી રંગનો પત્થર આવેલો દેખાશે, તેના નીચે પશ્ચિમ દીશા તરફથી પાણીની આવ મળી આવે છે. પણ ત્રણ વર્ગથી તે વધુ ચાલતી નથી પણ બીજકુલ કમી થઈ જાય છે, એટલે પાણી સુકાઈ જાય છે.

૧૪. સપ્ત પર્ણી વૃક્ષ (સાત પાનનો શેમળો) થી હંસાન ખુણા તરફ ઝામથી વીંટાએલો ધોળી માટી વાળો સાપનો રાફડો હોય તો ઝાડ અને રાફડા વચ્ચે ખોદતાં ચાર પુરુષ જોટલી ઉંડાઈએ પર્ણુજ જળ હોય છે. તે ઠેકાણે ખોદવાથી એક પુરુષ જોટલી ઉંડા-

એ પંચ આમમાંથી ભુગ રંમનો કાપ નીકળે છે, અને રાના રંમની
નીકળે છે અને તેના નીકળે કોરે એવો પર્યર નીકળે છે.

૧૫. પાણી કીચાપની જમીનમાં સમજાઈ (સાત પાનનો રી-
મો) ૩' ૪૬' હોય અને તેના નીચે માપનો રાશો હોય તેનાથી
કોરોડા તરફ એક હાથ ઉપર બોલવાથી પંચ પુરુષ નેટલી ઉડા-
ઈએ પાણી ધાપ છે. ત્યાં આગળ બોલવાથી અડધા પુરુષ નેટલી
ઉડાઈએ એક રોડા નીકળે છે, પછી દરતાલના રંમ નેટલી માટી ની-
કળે છે, પછી વરમાલના રંમ નેટલી સામજીના પર્યર નીકળે છે,
સૌથી નીચે મોટા પાણીની આપ ઉપર દીઠામાંથી આવે છે.

૧૬. રમે તે જાડ નીચે રોડા બોલો મ.પુષ પડે તો તે જાડ-
થી ઉપર દીઠા તરફ એક હાથ ઉપર બોલતાં માઝાગાર પુરુષ નેટલી
ઉડાઈએ પાણી ધાપ છે. ત્યાં આગળ બોલવાથી એક પુરુષ નેટલી
ઉડાઈએ રોમીએ નીકળે છે. તેના નીચે બોલતાં પ્રથમ કાળી, પછી
પત્તી, પછી પાતી એમ ત્રણ જાતની માટી અનુક્રમે નીકળતાં તેના
તરે રોડાના દીઠાના રંમનો પર્યર આવે છે.

૧૭. કળમના જાડી દક્ષિણ જાનુએ સાપનો રાશો હોય તો
તે જાડી ને હાથ દક્ષિણ દીઠા તરફ બોલતાં સાઘ ત્રણ પુરુષ ને-
ટલી ઉડાઈએ પાણી ધાપ છે. તે રોડાએ બોલવાથી અડધા પુરુષ
નેટલી ઉડાઈએ કામચો નીકળે છે. એક પુરુષ નેટલી ઉડાઈએ પુરું
તરફથી આવેલા પાણી રેખાર દે છે, અને બીજી જાડીનાર પુરુષ એવી
ઉપર દીઠામાંથી આવે આવે છે, પ્રથમ સીકા રંમનો પર્યર આવતાં
તેના નીચે પાણી ધાપ છે.

૧૮. મદુગના જાડી ઉપર દીઠામાં સાપનો રાશો હોય તો
તે જાડી પશ્ચિમ દીઠા તરફ પંચ હાથ મુજાને બોલવાથી સાત પુરુષ
નેટલી ઉડાઈએ પાણી ધાપ છે. ત્યાં આગળ બોલવાથી એક પુરુષ
નેટલી ઉડાઈએથી મોટો સાપ નીકળે છે અને પુખાડાના રંમ નેટલી
માટી નીકળે છે. પછી જાડીના રંમનો પર્યર નીકળે છે. જાડ પુરું
તરફથી આવે છે, જેમાં દબેલાં તેજવાર પાણી વહાં કરે છે.

૧૯. તીલક રંમની દક્ષિણ દીઠામાં પશુ અને કામથી વીંટા-
એક સાપનો રાશો હોય તો તે જાડી પશ્ચિમ દીઠા તરફ બો-
લતાં પંચ પુરુષ નેટલી ઉડાઈએ પાણી ધાપ છે, અને પુરું તરફની
આવે આવે છે.

૨૦. કમના જાડથી પશ્ચિમ દીઠા તરફ જે સાપનો રાષોડે દેવ તે તે જાડથી ત્રણ હાથ દક્ષિણ દીઠા તરફ ખોદતાં છ પુત્ર જેટલી ઉંઘાઈએ પાણી થાય છે, અને ઉત્તર તરફથી આવ આરે છે અને પાણી ઠી ખુટે નહીં તેટલું થાય છે. પરંતુ તે પાણીમાં સોનાની મધ આવે છે. એક પુત્ર જેટલી ઉંઘાઈએથી સોનાના રમતો રહેશે અને પછી પીગી માટી નીકળે છે.

૨૧. ૧૦ અપરા નાગીએસીતા જાડને રહેતા સાપનો રાષોડે દેવ તે તે જાડથી પશ્ચિમ દીઠા તરફ છ હાથ ઉપર ખોદતાં માર પુત્ર જેટલી ઉંઘાઈએ દક્ષિણ દીઠા તરફથી આવ આ પાણી થાય છે.

૨૨. નાગ જાડથી દક્ષિણ દીઠા તરફ મરડો દેવ તે તે જાડથી ઉત્તર દીઠા તરફ સાત હાથ ઉપર ખોદતાં પાંચ પુત્ર જેટલી ઉંઘાઈએ પાણી થાય છે, ત્યાં આગળ ખોદવામાં એક પુત્ર જેટલી ઉંઘાઈએ સોના નામનો આવ નીકળે છે, પછી કાગ માટી નીકળે છે, ૧ નીચે પતંગીઆજો પથર, અને પછી તે નીચે પાણી માટી આવતાં ૬૦૦ અને ૧૦૦ની આવોમી પુત્રજ પાણી થાય છે.

૨૩. કમના નાગની કાળી માથુએ બોરનું જાડ દેવ અપરા સાપના ૧૦૦૦ દેવ તે મુજતા બોથાથી છ હાથ ઉત્તર દીઠામાં ખોદતા સાડાત્રણ પુત્ર જેટલી ઉંઘાઈએ પાણી થાય છે. પહેલા પુત્ર જેટલું ખોદતાં કાચનો નીકળે છે. પછી પુનાડિયા રમતો ૧૦૦૦ નીકળે ૩ ૪૦૦ જેનીસળ નાગી નીકળે છે. પહેલી દક્ષિણ દીઠાની આવ આવ છે, અને ત્યાર પછી ઉંઘાઈમાં તરફથી આવ આરે છે.

૨૪. કમના નામના જાડની કાળી માથુએ માનો રાષોડે દેવ તે તે જાડથી પુર્વ દીઠા તરફ ત્રણ હાથ ઉપર ખોદતાં પાંચ પુત્ર જેટલી ઉંઘાઈએ કાળો આવ નીકળે છે, આ પછી પીગી માટી નીકળે, ત્યાં નીચે લીલા રમતો ૧૦૦૦ નીકળે ત તેના નીચે કાગ માટી નીકળે ૩ ૪૦૦ પહેલી આવ પશ્ચિમ તરફથી આવે છે, અને બીજા ૬૦૦ મા રમતો આવે છે.

૨૫. નાગ. કમનાનું કમીનન, પાણીની જોડેની માર મુજબ કમી દેવ, અને કમનાનું મોડે કમી દેવ, અને તે મુજબ કોણ કમી દેવ તે તે કાળે એક પુત્ર જેટલી ઉંઘાઈએ પાણી થાય છે.

૨૧. મારગી, નહોતર, ચિત્રો, હરમણા, માલતી એ વનરવનિ ત્યાં થતી હોય ત્યાંથી રસિજી દીશા તરફ જે હાથ ઉપર ત્રણ પુરુષ નેટલી ઉગાદાએ ખોદવાથી પાણી થાય છે.

૨૨. જ્યાં આમળ સીસાં અને કસવાળાં અને ધડાદાર કુંડી ટાંખાવાળાં ગ્રાંથો હોય ત્યાં આમળ પાણી થાયું નહીં એટલે ઉપર દોષ છે, અને જ્યાં આમળ કાજાં કાજાંવાળાં પાનાં અને સુઝાં તેવાં કીડી પાનાંવાળાં ડાંખળાં મેલાં હોય તેવાં ગ્રાંથોવાળી જગ્યામાં પાણી થતું નથી.

૨૩. જ્યાં આમળ નિષ્ક, બેંડી, વણે, બીકાખાં, બીકી, ટેંબરવો, આંદો, કાંચ (કરકચ) સરસો, આરોપાલવ, કાંચડી, એ રથે પજાંજ સીસાં રહેતાં હોય તેવી જગ્યાથી એટલે તે પેઠી કાંઈ ત્રણ ગાડથી ફગર દીશા તરફ ત્રણ હાથ ઉપર ખોદતાં સાઘાચાર પુરુષ નેટલી ઉગાદાએ પાણી થાય છે.

૨૪. જે જગ્યામાં રરતુ પાસ ન હોય અને વચમાં ઘોડીક જમીન યોગ આકારે સીસા પામવાળી થતી હોય, અમર ધરતો પાસવાડો આમ હોય અને વચમાં ઘોડીક યોગ આકારે કાંઈ પાસ સીસાવની ઘોડીક જગ્યા હોય ત્યાં ખોદતાં સાઘાચાર પુરુષ નેટલી ઉગાદાએ પાણી થાય છે, અમર તો તે ટેંકણેથી દારેતું થન હાથ આવે છે.

૨૫. જે જગ્યામાં કાંટાવાળાં ગ્રાંથો વચ્ચે રજા એકજ કાંટા સિવાયનું ગાડ હોય, અથવા પજાં કાંટા સીસાવનાં ગાડ વચ્ચે એકજ કાંટાવાળું ગાડ હોય તો તે ગાડની પશ્ચિમદીશા તરફ ત્રણ હાથ ઉપર સત્તર હાથ ઉગાદાએ પાણી થાય છે અમર થન દારેતું નિજા છે.

૨૬. જે જમીન ઉપર તાડન (ઘોડવાથી) કરવાથી ગંભીર લગ્ન થાય છે ત્યાં આમળ ખોદવાથી સાઘાચાર નેટલી ઉગાદાએ ઉપર દીશા તરફ વહેવારી આવ આવે છે.

૨૭. કાંઈ ગાડની રજા એકજ ગાળી જમીન તરફ ઝુલી રહી હોય અથવા પીઠી પડી ગઈ હોય તો તે ગાળી નીચે ખોદતાં ત્રણ પુરુષ નેટલી ઉગાદાએ પાણી થાય છે.

૨૮. જે ગાડનાં રજા અને કુલ વિચિત્ર જાતનાં થતાં હોય તે ગાડથી પુર્વ દીશામાં ત્રણ હાથ ઉટે ખોદવાથી ચાર પુરુષ નેટલી ઉગાદાએ પાણી થાય છે. પ્રથમ પીળા રંગની માટી (મરઠ) આવે છે, તે પછી તેના નીચે પરચરતું વળું આવે છે.

ધરોથી પીંડાએથી દોષ તો તે કદમંત્રા જાડથી મે દાષ છે કિંમ
દીયા તરફ ખોડનાં પચીસ પુરુષ નેટથી કડાઇએ પાખી થાય છે.

૫૦. જોડા જોડ ત્રણ રાશ્ત્ર અને તે રોગની પામે એક એક
એ તે જાતના જાડ જોડે રોગીકાનું જાડ દોષ તો જ્યાં રોગીકાનું
જાડ દોષ ત્યાંથી માર દાષ અને સોગ આંગળ નેટકું દુર ઉતર રોગ
તરફ ખોડનાં માળીમ પુરુષ નેટથી કડાઇએ પચીસ નિયમે છે
અને તેના નીચે પાખી થાય છે

૫૧. જ્યાં જ્યાં મીડીયાનું સમગ્ર (સેંમરી) નું જાડ દોષ
અને તેની ઉત્તરમાં રાશ્ત્ર દોષ તો તે જાડથી પચીસ દીયા તરફ પંચ
દાષના છેડ ખોડનાં પચીસ પુરુષ નેટથી કડાઇએ પાખી થાય છે.

૫૨. એકજ જગ્યાએ પાંચ રાશ્ત્ર દોષ અને તેમના વચ્ચે
રાશ્ત્ર સફેદ રંગનો દોષ તો એ સફેદ રાશ્ત્ર નીચે ખોડનાં (૧૧)
પુરુષ નેટથી કડાઇએ પાખી થાય છે.

૫૩ જ્યાં ખાખરો અને મમળી(મેંમરી) એમાં દોષ એ જાડથી
પાંચ દાષ છે પચીસ દીયાના ખોડનાં (૧૦) પુરુષ નેટથી કડા-
ઇએ પાખી થાય છે. યથમ આડના પુરુષ નેટકું ખોડનાં માપ
અને વડા રેલી મીડીત પીંડો મારી નિયમે છે.

૫૪. જ્યાં આવળ મહાપી પીંડાએથી પેળા રોગીકાનું જાડ
દોષ એ જાડથી એક દાષ છે પૂર્વ દીગમાં ખોડનાં (૧૦)
પુરુષ નેટથી કડાઇએ પાખી થાય છે.

૫૫. જ્યાં પદ્મા કડાયાનું પેળા ખીજડીનું જાડ દોષ એ જાડ-
થી એક દાષ કિંમ તરફ ખોડનાં (૧૧) પુરુષ નેટથી કડાઇએ
પાખી થાય છે. તેમજ આડના પુરુષ નેટકું ખોડનાં માપ નિયમે છે.

ખાખરા દેવમાં પાખીની આવ જાળના માર જે આ વિદ્યે
જ્યાં તે વખતે જાતના કે અનુષ દેવના કડેનું નહિ. કેવો મારના
દેવના પાખીની આવ એક મમળી રીતે મીડી નહિ, વડેનું કડાઇ
કેવો મારના કાઢ રીતે કડાઇ ને માર રીતે નિયમે વડે છે,
અને તેથી ત્યાં પડેનું કડું ખોડનાં પાખી આવે છે. તેમજ પો-
રોગી મીડીને આડીકથી રીત મીડીનાં કડાએ જાતના દેવના માર છે.
તે રીતથી જાળુદેવના મારે જાળુ પાખીની આવ કડેની નહિ.

જે દેશમાં અનિશ્ચય પાણી બરાબ રહેતું હોય તે અનુપ દેશ કહેવાય છે, પણ વધારે નદી અને પાણી એણું પણ નદી તે જાંમખ દેશ કહેવાય છે, અને જ્યાં આમગ પાણી પાણું એણું હોય તેને મર (મારવાડ) દેશ કહે છે, અનુપ દેશમાં સ્વાભાવિક રીતે પુષ્કળ પાણી થાય છે તેથી તેનાં લક્ષણો ક્યાં નથી, માટે ઉપર પ્રમાણે કહેલાં ચિન્હો પૈકી કોઈ પણ ચિન્હો જોવાની જરૂર નથી. પણ મારવાડના માટે જે ખાસ ચિન્હો ક્યાં છે તે સીરાય જાંમખ દેશના માટે કહેલાં ચિન્હો પૈકીનું કોઈ પણ ચિન્હ (જેમાં કે તેવરના કાંડ, જાંજાનાં કાંડ પાસે રાશકો વિશેષે ૧ થી ૩૮ સુધીના) જોવામાં આવે છે. તેના માટે જે રજા જતાનું છે તેના કરતાં જમણી ઉડાઈએ પાણી નિષ્કળવાનું કહેવું.

૫૨ જાંજુઓ, નસોનર, હેમકંદ, યીદમ, કપતેટ, પીંચગ, વાસલીકંદ, વેવ, એ પૈકીનું કયે તે કાંડ રાશકો ઉપર હોય તો ત્યારી ઉત્તર દીઠા તરફ જણ દાખ છેડે જણ પુરખ નીચે પાણી થાય છે. આ પ્રમાણે અનુપદેશમાં થાય છે. અને એ ચિન્હ જાંમખ દેશમાં જણાય તો પાંચ પુરખ જેટલી કંડાઈએ પાણી ધરાવતું કહેવું, અને મર (મારવાડ) દેશમાં આ ચિન્હ જણાય તો સાત પુરખ જેટલી કંડાઈએ પાણી થાય એમ કહેવું.

૫૩ એકજ રમતી માટીવાળો જમીનમાં જ્યાં ખડ, કાંડ, રાશકો વિશેષે ન હોય ત્યાં કોઈ પણ જાંજીની ફેરાર સિવાયની એકજ રમતી રજા મારો આગળે પાંચ પુરખ જેટલી કંડાઈએ પાણી થાય છે, અજવા વડ, પીંચગ એ બે કાંડ એમાં કયેલાં જે જમીને માલુમ પડે તે જમીને તે કાંડ તરે પણ જણ દાખ ઉડાઈએ ખોદવાથી પાણી આવે છે, અને ઉત્તર દીઠા તરફ વહેવારી પાણીની પુષ્કળ થાય આવે છે.

૫૪ જ્યાં આમગ મુંચગો અને નરમ વેણુ (રિતી) વાગી જાયે હોય, અને તે જમીનમાં ચાલનાં પથરી પોથાજનો સન્દ નીકળતો જણાય તેથી જમીનમાં ચારથી પાંચ પુરખ જેટલી ઉડાઈએ પાણી થાય છે.

૫૫ જ્યાં આમગ પાણું મુંચગો અને મરાવદાર વડોની કુંડી હોય, તે કુંડીથી દસિજ દીઠા તરફ માર પુરખ જેટલી કંડાઈએ પાણી પાણી થાય છે. અને તે કુંડીમાં કોઈ પણ વીચિત્ર એટલે

શુદ્ધિ તરફનું કામ પૂરવાનું હોય. (કરતની વિશ્લેષ) તે જાડની દક્ષિણ તરફ ચાર પુરુષ જોડવી ઉંડાઈએ પુષ્કળ પાણી થાય છે.

૬૦ જે જંગમ, અથવા અનુપદેશની જમીન ઉપર ચાલતાં પવ તમે જમીન ત્યાં દોડ પુરુષની ઉંડાઈએ પાણી થાય છે, તેમજ ધણા બાને કીડા જેવાં જંતુઓ રહેવાથી વીનાનાં તમરે પડે એવી જગોમાં પણ દોડ પુરુષ જોડવી ઉંડાઈએ પાણી થાય છે.

૬૧ જ્યાં આગળ સંધળી જમ્યા મરમ અથવા થોડી દાડી અને થોડી મરમ, વળી દાડી એ પ્રમાણેની જમીન હોય ત્યાં સાડા ત્રણ પુરુષ નીચે પાણી થાય છે.

૬૨ જે જમીનમાં એટલે જંગમ અથવા અનુપદેશમાં ઘણું બાને રાશડાઓની તુડી હોય અથવા દાર હોય અને તેમાં વચ્ચેનો રાશડા સાંધી જોડો હોય, નો તે રાશડાની તમે ખોદવાથી રક્ત ચાર દાથ ઉંડાઈએ પાણી થાય છે, તેમજ જ્યાં આગળ ખેતી અથવા પાકી તૈયાર થતા સુકાઈ જાય અને પુર્ણ રીતે પાકે નહીં એવી જગોએ પણ ચાર દાથ ખોદતાં પાણી થાય છે.

૬૩ વડ, પીંચળ, કામરો એ ત્રણ જાડ જ્યાં આગળ ભેળાં ઉમેરા હોય ત્યાં આગળ એ જાડોની તમે ત્રણ દાથ ખોદવાથી પાણી નિકળે છે અથવા વડ, પીંચળ એ એ જાડ ભેળાં ઉમેર્યાં જે જગોએ માત્રમ પડે તે જગોએ તે જાડ તમે પણ ત્રણ દાથ ઉંડાઈએ ખોદવાથી પાણી આવે છે, અને કામરો દીઠા તરફ વહેવારી પાણીની પુષ્કળ આવી જાય છે.

કુવો નાદવાના નેત્રાય અને રાત્ર્ય ખુબ તરફની દીઠા તળી જોડાએ, કેવડે એ ને દીઠાએ કુવો ખોદવાથી પુરુષ અને ઓરો નાથ થાય છે. ખાટો ને મિલાવતી ગમે તે દિશાએ કુવો ખોદવાનું કામ કરવા કરેલું.

કપર પ્રમાણે સામ્યન મુનીએ જનાવેલા પાણી ઘસતા ઘા-ઘાની માદીની જમોએ આપી. દરે મનુ મદામાતા જનાવેલા પાણી ઘસતા પ્રોત્તો મનથી આવે તેવું આપોએ કીએ.

૧ જે ઉંડાણની રક્ષેલી, કુખી ન હોતાં પાણીનું કમાર હોય છે. ત્યાં આગળ ખોદવાથી ત્રણ પુરુષ જોડવી ઉંડાઈએ પાણી મળી આવે છે. અથવા જે રક્ષે, જમીન ઉપર ઘસારા કમળ, નોખર, શીંગળા, મુંજ, કામ, કામ, વંમીર, પાન, ખરુર, જંતુઓ, સાડા,

નેતર, વીંચેરે જ્ઞાનનાં જ્ઞાન, પાસ, વેળી વચેરે તાળાં હોય અથવા ઉંચેરો, જડ વચેરે દુષ્કરણનાં જાડે હોય, અથવા પાદ, નાચોસર, કમળ, ક્ષુદ્ર, નમોદ, જડોનાં વચેરેનાં જ્ઞાન, હોય ત્યાં જન્મ પુરવ નેહણી દેખાઈએ પાણી હોય છે. અથવા જ્યાં આમળ એક પરંતુની ઉપર જીવે પરંતુ આવેલો હોય ત્યાં આમળ તે કુમર કપરના જીવ જન્મની ઘડનાં જન્મ પુરવ નેહણી દેખાઈએ પાણી હોય છે.

૨ મુંજ, કામ અને કામ ને જન્મીતમાં જન્મ હોય, જ્યાં આમળ પરંતુની કામગીરી મરેલી મળી જેવા રમતી માડી હોય, અથવા જ્યાં આમળ કામી અને લાલ માડી મળી કેવર રમતી હોય, ત્યાં આમળ મીઠા મુર રવાણુ પાણી મળી આવે છે. જ્યાં આમળ પરંતુના કોલવાળી લાલના રમ જેવો લાલ રમતી જન્મીત હોય ત્યાં આમળ તુર રવાણુ પાણી લાય છે. જ્યાં આમળ કામી રમના રમ જેવી જન્મીત હોય ત્યાં આમળ ખાર પાણી હોય છે. જ્યાં આમળ પાણુ રમતી ઉપર માડી હોય ત્યાં આમળ મીઠાના રવાણુ પાણી આવે છે. જ્યાં આમળ મળીત રમ જેવી માડી હોય ત્યાં આમળ મીઠું પાણી મળી આવે છે.

૩ જ્યાં આમળ નામ, સાદા, જીવી, રાગ, સીરજી, લીંગો, સીમમ, વીંચેરે જાડેનાં પાડાં છુમાં અને કાળાં પાડેલાં હોય, તેમજ જીવ રસેરે પજુ છુમાં હોય ત્યાં આમળ પાણી પલ્લુજ ઉડું હોય છે.

૪ જે જન્મીત સ્વર્ગ, અમિ, રાખ, કંદ, કે રમેશના રમતી માડી હોય તે પાણી વમરતી હોય છે. પરંતુ જે લાલ રમતી જન્મીતમાં લાલ રમતી દીસીએવાળું કેરણું જડ હોય ને તેને તોડવાથી દુષ જેવું નીકળતું હોય તે ત્યાં આમળ પરંતુનું વજુ આવે છે તે તોડવાથી પાણી લાય છે.

૫ કુરો ખોદનાં જે જન્મીએ પરંતુનું વજુ આવેલ હોય તે વેગનો રમ જે મમ કે મેળની સમાન કાલો રમ અથવા પાડેલા ઉંચાના જેવો હોય, અથવા જે પરંતુ રોડવાથી સુરખા જેવો તે કાળા રમેનો નિઠે અથવા કામી રમેનો નીકળતો હોય તે તે જડ રોડવા નાદ પલ્લું પાણી લાય છે.

૬ પરંતુનું જે વજુ કુરુર, મર, પી કે રેદમી અન્યસના કાળા જેવું હોય ત્યાં પલ્લુ અખૂડ પાણી લાય છે.

૭ જે જન્મીએ જાંનાના રમ જેવા રવાણાના

જુદીજ તરેકતું ફળ પુષ્કળું હોય. (કરનની વિરહ) તે જાડી દક્ષિણ તરફ આર પુષ્પ જેટલી ઉંડાઈએ પુષ્કળ પાણી થાય છે.

૬૦ જે જંગલ, અથવા અનુપદેશની જમીન ઉપર ચાલતાં પત્ર તમે દબી જાય ત્યાં દોડ પુરવની ઉંડાઈએ પાણી થાય છે, તેમજ ધણા ભાગે કીડા જેવાં જંતુઓ રહેલાજી વીનાનાં નમરે પડે એવી જગોમાં પણ દોડ પુરવ જેટલી ઉંડાઈએ પાણી થાય છે.

૬૧ જ્યાં આમળ સઘળી જગ્યા મરમ અથવા થોડી ટાડી અને થોડી મરમ, વળી ટાડી એ પ્રમાણેની જમીન હોય ત્યાં સાદા તથા પુરવ નીચે પાણી થાય છે.

૬૨ જે જમીનમાં એટલે જંગલ અથવા અનુપદેશમાં ધણાં ભાગે રાશડોની જુડી હોય અથવા દાર હોય અને તેમાં વચ્ચેનો રાશડો સાચી જાયો હોય, તો તે રાશડાની તમે ખોદવાથી રક્ત ચાલ દાઘ ઉંડાઈએ પાણી થાય છે, તેમજ જ્યાં આમળ ખેતી અથવા પાકીં તૈયાર થતાં સુકાઈ જાય અને પુર્ણ રીતે પાકે નહીં એવા જગોએ પણ ચાર દાઘ ખોદતાં પાણી થાય છે.

૬૩ વડ, પીંપળ, કાંબરો એ તથા જાડ જ્યાં આમળ ભેળાં ઉમેલા હોય ત્યાં આમળ એ જાડોની તમે તથા દાઘ ખોદવાથી પાણી નિકળે છે અથવા વડ, પીંપળ એ જે જાડ ભેળાં ઉમેલાં જે જગોએ માત્રમ પડે તે જગોએ તે જાડ તમે પણ તથા દાઘ ઉંડાઈએ ખોદવાથી રાખા આવે છે, અને ઉત્તર દીશા તરફ વહેનારી પાણીની પુષ્કળતા જાણવામાં આવે છે.

૬૪ જાડોમાં નેશય અને વાચ્ય પુષ્પ તરફની દીશા તમની જોડેએ, અને એ જે દીશાએ કુવો ખોદવાથી પુરવ અને ઓનો નાથ થાય છે એટલે તે સિવાયની ગમે તે દિશાએ કુવો ખોદવાતું કામ કરવા કહેવું.

૬૫ જાડોમાં સારસ્વત મુનીએ ખતાવેલા પાણી ધરાના શાસ્ત્રના નામોએ આપી. હવે મનુ મહાત્માના ખતાવેલા પાણી ધરાના નામોએ મળ્યાં અને નોંધ આપીએ છીએ.

૬૬ જાડોમાં ગણેશી, લુખી ન હોતાં ધણીજ કસતાર હોય છે. ત્યાં જાડોમાં ખોદવાથી તથા પુરવ જેટલી ઉંડાઈએ પાણી મળી આવે છે. અથવા જે ગ્રથે, જમીન ઉપર ચતારાં કમળ, ગોખર, વીંજી, નજ કામ, પાન, વાસીજી, પાન, ખજુર, જાંબુઓ, સાદા,

૧૪ ને ડરાનું પાણી જમડી મંડુ ઘણું મધુ દોષ અથવા પ્રથમથીજ રડવું, ઘણું ખાર, મોથું, મેથાદ કે દુર્ગંધવાળું દોષ, તેમાં સુરમો, મોષ, ખસ, રડવાં ટુરીયાં, આંગળાં, અને નિરમળતાં રંગ સરખા આવે તેમ કોઈક ચૂકુંને નાંખવાથી તે પાણી નિર્મળ, મીઠું, સુમધીયાર અને જીવન પણ અનેક ગુણોવાળું ઘણું જાય છે.

અમુક જાડની પાસે અમુક રચને અમુક નિયાતી દોષવાળી, અમુક ઉપાદ્યો પાણી ધાવ છે એમ અમે હજી, ને દાખને કપોળ કાપીત લામળો, પરંતુ તે એમ નથી. કારણ જેવી રીતે રાજમના સીંચમાં નાડીયો પથરાઈ રહી છે તેવીજ રીતે પૂરીના પામાં પાણીની સીરાઓ પથરાઈ રહેલી છે. સીરામાં જેમ કાંઈ નાડી ધડી ઉપર તે કાંઈ નાડી ધડી કાંઈ પથરાઈ રહી છે, તેમ જમીનમાં પણ પાણીની કાંઈ આવ ધડી ઉપર તે કાંઈ ધડી કાંઈ વરાં રહે છે, હવે ફરમાએક જ્વનની જમરેલીયેની એવી ધડી દોષ છે કે, તેઓ ને સ્પર્શે ધડી નજીની સીરા (આવ) વહેતી દોષ તરફ દોડી શકે છે, અને ફરમા એક પાણીવાળી જમીનમાં પણ કાંઈ શકે છે, જે વાનનો વિચાર હશે તેમજ ફરમા અનુભવ હોય મધુ અને કારણના સીરો મદ્યમાંએ ને કાલ જનારું છે, તેનું ને આ રસવ હતું છે, તેથી ને કાલપણ પ્રકારે અમલ નથી.

જમીનમાં ને પાણીની આવો વહે છે, ને પૂર, બહુ, પશિમ ઉપર એ કાર વિદ્યાઓ અને નરિ, મદ્ય, વાવના, મેથા, એ કાર ખૂબાએ તરારથી વહેવારી દોષ છે. તેમ જ સીરો કારે સીરાઓમાં વહેવારી આવો વધારે પ્રવાહવાળી દોષ છે, અને અમી સીરો કારે ખૂબાએમાં વહેવારી આવો કાંઈ પ્રવાહવાળી દોષ છે. એ સીરાના પાનાગમાંથી સીરો ઉપર ફરમાની કાંઈ અથવા પણ દોષ છે, જે મદ્ય કોય (આવ) ના નામે કોયમાય છે. અમ આ વધાર આવે છે ત્યાં પાણીની કાંઈ કાલપણ દોષના પાંતો નથી.

સીરાઓમાં આવવાની આવો મુખ કરી, તેમ પણ કાંઈ કારણ આવ ધડી જમવાન દોષો નથી.

યપેલા સોના, રૂપા વિગેરેની વચ્ચે સેષ રોકે એવી ધાતુઓ રાત્રે માટે અત્યારે વર્ષોનાં વર્ષો થયાં પ્રવલ્ન કરી રહ્યા છીએ જર્મનસીલ્વર કે અમેરીકન ગોલ્ડ કરતાં કંઈ વિશેષ કરી રાક્યા ત્યારે પ્રાચિન કાગમાં માત્ર અમુક વનસ્પતિના રસનું મિશ્રણ પાસા, કે દરતાલ જેવા દારૂની મદદરૂકે કુદરતને આમેલુમ [સોનું કે રૂપુ બનાવી ખરી ધાતુને બદલે ઉપયોગમાં લેતા એ એકી રીતનું પરીણામ નહોતું.

પ્રાચિન સમયમાં એ ઉદ્યોગ દશાઓની બનાવટ કેવા પ્રકારે કરનારની હતી તેનું અત્રે કંઈક દીગ્દર્શન આપવામાં આવે છે એ મેલિસી રોધબોગ કરનાર સાદસિક નરને કંઈક સંદાય : થયે પાશે.

વજૂના જેવો સીમેન્ટ બનાવવાની રીત—દીમરવાનાં રંગ, કોઈનાં કાચાં રંગ, સેમગાનાં કુલ, સાલનાં બીજ, ધંવળા જાડની છાલ, ઘોણાવજ એ બધું મળી દય રોર સેષ તેને પીસી રોર પાણી સાથે ઉકાળતાં ત્યારે જલ રોર પાણી બાકી રહે રી ઉતારી માગી સેષ પછી તેમાં ચંદરસ, દીરાબોગ, મુમગ, બી- તો કંઈ, દેવદારનો મુંદર, રાગ, અગસી, અને બીજાનો ગર્ભ બધી ચીજોનું અત્યંત ઝીણુ ચૂર્ણ કરીને નાંખી, પછી સારી પેટે રીને બધી ચીજોને મિશ્ર કરે, આ વાજ સેષ એવા નામથી વિખ્યાન નિંચ અથવા સીમેન્ટ છે. તેને દેવાલવ, મકાન, કુવા, પ્રતિમા વિગેરે ર મરમ કરીને લમાડવાથી રોડો વર્ષિખેત ધોવાઈ કે ધમાઈ ધ સિવાય રહી રોકે છે. અને દવા, પાણી, બેન્ડ, દાદ, નાકો, રિં વિગેરેની તેના ઉપર કંઈ પણ અમર થતી નથી.

બીજી રીત—લાખ, કંઈ, મુમગ, ધરતી કુવાલ, કોઈનાં રંગ, બીજાનો ગર્ભ, ડેપટીનાં રંગ, દીમરવાનાં કાચાં રંગ, રાગ, મદુગાનાં રંગ, મજા, રાગ, એન્ડ્રોઓ, આંખમાં એ સુખની સુખો સરખા બામે સેષ વાટી તેઓનું અત્યંત સૂકમ ચુર્ણ કરી ર કદેથી રીત મુજબ નેવાર રેરલા ઉકાળના ચાણીમાં મેગવી રિં ઉપરમુશી ખદખદારી તેનો મકાન, દેવાલવો, કુવા, વાવો, વિગે- તે સેષ કરવાથી તે જલ ઉપરના મુજબ રિંધર રહી રોકે છે.

ત્રીજી રીત—ગ્રાવ, બેન્ડ અને ગાડીનાં રોમ્બો, રેપાના યગ, બેન્ડ અને ગ્રાવનું ચામડું. લીમડાની લીમોડીઓ, કોઈનાં રંગ

એમનું ચુર્ણ કરી ઉપર કઢેલી રીત મુજબ કરેલા ઉકાળાના પાણીમાં મેળવી ખદખદાવી લેપ કરવાથી તે પણ ઉપર મુજબ ત્રિપર રહેશે.

ચોથી રીત—૮ ભાગ સીમું, બે ભાગ કાંમું, અને એક ભાગ પીત્તળ લેઇ સર્વે ઓગ્લેને સાથે માગી ખાંડી ચૂર્ણ કરવું, અને એને પણ ઉપર કલા મુજબ તૈયાર કરેલા કવાયના પાણી સાથે મેળવી ખદખદાવીને લગાડવું.

વૃક્ષવેદી સંબંધી પ્રયોગો—વેદી અને ખડરીની લોઠીઓનું ચુર્ણ પાંચ તોલા, તલ રૂપાં તોલા, જવને શેકી દળી લોટ કરી તેમાં ઓગળ મેળવી કરેલો માથવો ૬૪ તોલા, માવનું માસ ૪૦૦ તોલા, પાણી ૧૦૨૮ તોલા, એ બધી ઓગ્લેને સાથે મેળવી સાત દિવસ રહેવા દેવી, અને પછી જે રક્ષણે રજા આવવા કુલ ન આવતાં હોય તેને સોંચવાથી પાંચીલા રહેલાં વૃક્ષવેદી વિગેરે રજા કુલપુલ્લ થાય છે.

બીજી રીત—જે એમ ન બની શકે તો કળધી, આદા, મમ, તલ, અને જવને દુધમાં નાંખી ઉકાળો કરી પછી તે દુધથી વૃક્ષવેદીને મોંચે.

કુલો સહિત વૃક્ષ ઉગે તેવો પ્રયોગ—અમે તે રક્ષણાં બીજ લેઇ તેને ધી ઓપડી દુધમાં નાંખે. એમ દસ દિવસ સુધી રાત્રી રાત્રી કરે. અર્થાત્ આજે ધી ઓપડી દુધમાં નાંખે તે બીજે દિવસે બહાર કાઢી માવના છાજ વડે થમી માફ કરી પણ ધી ઓપડી દુધમાં નાંખે એમ દસ દિવસ કરે. બાદ સુવર અને દરબના મંસરે તેને દુધ દેઇ, માલકાં અને સુવરની ચરખીની મારી પેડે આવના દઇ, જે જમીનમાં પ્રથમ તથા વામ્બા હોય તે જમીનમાં વાને, અને દુધ તથા પાણી ભેગાં કરીને તે વડે સોંચે, તો એ બીજમાંથી જે જાડ કાઢવન થાય છે તે દુધ સુધાં કાઢવન થાય છે.

રજા સહિત વૃક્ષ ઉગે તેવો પ્રયોગ—અકાંચ (અંકાંચ) નાં બીજને પાણી સાથે પીચી તેના વડે અમે તે જાડનાં બીજને એકલો પુટ દે. બાદ જાડના પાણીથી બાંજાએવી જમીનમાં તેને વાવે તો એક કાળમાં રજા પુલ્લ જાડ તૈયાર થાય છે. એવી રીતે અકાંચનાં બીજના તેવના પુટ દેવાથી અથવા વડખુંદાને પાણી સાથે વાડી તેના પુટ દેવાથી કે વડખુંદાના તેવના પુટ દેવાથી પણ રજા પુલ્લ જાડ તૈયાર થાય છે.

બીજી રીત—વડખુંદાનાં બીજ લેઇ તેના ઉપરની છાલ કાઢી

બાદ આંકલાનાં બંધાંની મોંલિને પાણીમાં વાડી તેના સાત પુટ
 રાનાં બંધને દેહ છડે મુકવવાં બાદ તેને મેંસના છાણુથી ધસી
 કરી મેંસના છાણુથી બનાવેલાં છાણુંના મોદરામાં રાખી મૂકે,
 બ્યારે કાકળ પડવાથી જમીન બીજાઇ જાય ત્યારે વાવે તો
 ૪ દિવસમાં કાક તૈયાર થઇ તેને રજ જામે છે.

આંબડી, સાવ વિચેરે કાકો કે જોડાનાં બીજ અતિ કઠીણ
 હોય તેમને ઉમતાં તેમજ વધનાં ધણા દીવસ જાય છે, તેથી
 નાં બંધને વાવીને જડુ જો કાંચર, આદ, તથા, જવ એવાં
 ૧ અને સોડું માંસ, કુધ તથા પાણી સાથે મેજરી તેનાથી સોંચત
 અને દગદગનો પુષ દે તો તત્કાલ તે જડુ કઠી નહીંવે છે, એમાં
 ૧ સંદેશ નથી.

કાક એક જગ્યાએથી ઉખેડી બીજી જગ્યાએ વાવ-
 નો સમય—જે રોપાને કાળજી કરી નથી તેને એક જગ્યા-
 થી ઉખેડીને બીજી જગ્યાએ સિંચાર રજુમા થાયું. જેને કાળજી
 ની દોષ તેને દેખાંતમાં, અને જેને કારી પેડે કાળાં, કાળાં કરી
 ૫ તેને વર્ષાનુમાં વાવવું. કાકને એક જગ્યાથી ઉખેડીને બીજી
 જગ્યાએ વાવતી વખતે થી, હરખાલો, તજ મધ, વારાંચ, કુધ,
 ને ગાંધુ છાણુ એ સખજાને વાડી મિકલ કરી તે પડે કાકને
 તથા કાંતોને કાળજી સુધી લેવ કરી પડી એક રજુથી ઉખેડીને
 બીજી જગ્યાએ વાવે તો કાક જવા સિંચાવ જતા તે પડા કાક
 થી મોંડી જાય છે.

અનેક પ્રકારની ગુમધીઓ વિચેરે બનાવવાની રીત—
 મહા, નખલા, હીપ, તજ, કા, કોરાંગ એ કપડાં બીજેને
 તરતજ લેઈ તેનું ચૂનું કરી તલના તેલમાં મેજરી એક માટલીથી
 કરી તે માટલીને મૂકના તાકે રાખે તો તે તેલમાં ચપાતાં રહે
 જેથી મુકધી બેસી જાય છે.

તમાલજવ, નેરસાલો, તમર અને કાંતું ચૂનું તેલમાં મેજર-
 થાથી કમજના જેવું ગુમધાનું થાય જાય છે, અને તેમાં ચાંદ
 મેજરથાથી ચપાતા જેવી મધ બેસે છે. વળી જો જાણ, તજ
 અને ધાણા મેજલા દેવ તો માંડીવાના જેવી મધ બાવે છે, ખાંડ,
 રીંધારસ, અને નામ્મોષ એ રીંક એક એક બાળ, કાંઈ માર
 બાળ, રાજ એ બાળ, નખલા અને ગુમર એ જડુ દેઈ વાડી મુકું

હરી તેમાં ગોહુક કપુર મેળવે, બાદ મધ મેળવી તેની સગીઆ બનાવે
તો રાગઓને યોગ્ય ઉત્તમ ધૂપ બને છે.

તમ, ઉપસેટ, મેદીનાં બીજ, ગળી, નાકછીંકણી, હીરાબોજ,
અગર, નેત્રવાજો, નાગકેસર, તમાલપત્ર એ સવળી ચીજો સરખા
બાગે લેઈ વાટી ચૂર્ણ કરી બંગરાના રસમાં મેળવી માથે ચોપડે
બાદ આંખમાંના પાણીથી માથુ ધુએ, તો સુમધીયુક્ત થવા ઉપરાંત
કેશને આપત પુટ્ટી મળે છે.

ખસ, મેપ, નેત્રવાજો, શીશારસ, પશ્કચુરો, નાગકેસર, તમાલ,
નાકછીંકણી, અગર, કમરો, તમર, ધાણા, બ્યાધનખ, કપુર, ભોર,
અને નખડ એ સુગંધિવાળા પદાર્થોમાં સુખ્ય સોજ ચીજો છે. માટે
એમથી મરજીમાં આરે તે ચાર ચીજોને લેઈને જીલ્લ જીલ્લ પ્રમાણમાં
મિશ્ર કરવાથી અનેક પ્રકારની સુગંધિઓ તૈયાર થાય છે. પરંતુ ધાણા
અને કપુરમાં અનિશ્ચય કેમ મધ હોવાથી તે બીજી સુગંધિઓને ઘણી
નાંખે છે, તેથી તેમને એક બાગ કરતાં વધારે કોઈપણ બનાવટમાં
લેવાં નહીં. જો સુગંધિવાળું તેજ તૈયાર કરવામાં આવ્યું હોય તો તેને
તૈયાર કર્યા બાદ કંઈ, રાગ, જોળ અને નખલાની ધુમાડી આપી
વધારે સુંમધિત કરવું. પરંતુ એ બધી ચીજો સાથે ન મેળવતાં દરેક
ચીજનો અલગ અલગ ધૂપ દેવો, પછી કંઈક કપુર અને કરતુડીની
વાસના આપવી.

ઉત્તમ પ્રકારની સુગંધિયુક્ત દાતણો બનાવવાની રીત-
હરેનું ચુરણ કરી ગોમવમા મેળવી તેમાં સાત દિવસ દાતણને બી-
જવી રાખે. ત્યારબાદ ઇલાયચી, તમ, તમાલપત્ર, સુરમે, મધ, મ-
રીયાં, નાગકેસર, અને વપસેટ સરખા બાગે લેઈ ચૂર્ણ કરી પાણીમાં
નાંખી એ પાણીમાં કેટલાકેક દિવસો સુધી એ દાતણોને બીજવી
રાખે, બાદ જ્યારણ ચાર બાગ, તમાલપત્ર એ બાગ, ઇલાયચી એક
બાગ, અને કપુર ત્રણ બાગ લેઈ તેનું સૂક્ષ્મ ચૂર્ણ કરી તે દાતણોની
ઉપર મસળી તડકે સૂકવી લે. એ પ્રમાણે તૈયાર કરેલાં દાતણોનો
ઉપયોગ કરવાથી સરીરનો રંગ ઉત્તમ થાય છે, મુખની કાન્તિ ઉત્તમ
થાય છે, મરોહું અંદરની બાજુથી નિર્મલ અને સુંમધયુક્ત થાય
છે, અને વાણી મધુર થઈ જાય છે.

બનાવટી સોનું રૂપ કરવા સંબંધી પ્રયોગો-મહાલીના-
થનો શોધ—સુદ તાંબુ ત્રણ ચાર તોલા લેઈ તેનું અનિશ્ચય પાનથું
વાસણ બનાવી તેમાં ચાર તોલા પારો નાંખી ચુકે ચઢાવી નીચે

કામચાલેલો લીવો મુઠી તેની આંચ દેતા જવું અને વામજુમાં સામનાં
માથા પાંદાના રસના દુધ દેતા રહેવું. એ મુજબ સાત રાત્રિ
વિષય પર્વન કરવાથી તે વામજુ રાંખાનું મટી જાય સોનાનું થઈ
જાય છે.

સિદ્ધ નાગાનું ને કરેલો શોધ—દરતાવ, સોમક, જામ-
ભરમ, અને પારો એ દરેક ચીજ એક એક બામ હેઠ મરડાઈર-
ના રસમાં ત્રણ દિવસ ખરચ કરવાં. બાદ તેમાં બે બામ ઝપાના
વરખ, અને એક કુકાનું ઠંડું ડબેરી સારી પેઠે ખરચ કરી તેનો
એક મોટો નાળો બનાવી તેમાં એ ઝાળાને પાણી વજ્રદુધ, વજ્ર-
દુધ કરવા તેવાર કરેલી માટી વડેજ તેનો સંધો જામે કરી પછી
ખાડીના દાંડણમાં તે મુકને મૂકી તેના ઉપર દાંડણના મડેલા સુધી
રેતુ ભરી દાંડણી દાંડી સંધો જામે કરી ચાર પદોર મંદ અગ્નિથી,
ચાર પદોર મધ્યમ અગ્નિથી, અને ચાર પદોર ટીવ અગ્નિથી તેને
પાવવું અને પછી ઠંડુ પાવા દેવું. ત્રણ ચાર દિવસે આંદની રેતી
કાઢી થતા બાદ મુખમાંથી આવેલ માટી લેવું. બાદ મેગ બામ રાંખુ,
અને એક બામ આ આવેલ સાથે મેગથી વજ્રમુખમાં પાણી અગ્નિ
ઉપર મુઠી આગો લેવાથી તે રાંખુ રૂપા જેવું સફેદ થઈ જાય છે.

બીજો પ્રયોગ—મુદ પારો, વજનામ, મધક, દરતાવ, એ
દરેક એક એક બામ, સોમક બે બામ, અને રાંખાનું મુખ એ
સર્વેની ભરાખર હેઠ તેને વજ્રમુખમાં પાણી સાંધાએ જામે કરી
અગ્નિમાં ધમવાથી તે રાંખુ ચંદ્રમા જેવું સફેદ થઈ જાય છે. પછી તે
રાંખા જેટલીજ ચંદ્રી હેઠ જાળેને સાથે આગવાયા માખી રૂપ થાય છે.

વજ્રમુખ બનાવવાની રીત—ઉપરના જાળે પ્રયોગમાં વજ્ર-
દુધ વાપરવાને કદ્યું છે તે બનાવવાની રીત એવી છે કે—કાંચનાં
જાળેનાં ફાળાંની રાખ બે બામ, રાંખાની માટી એક બામ, લોઢાના
એક બામ, અને સર્વેની ભરાખર માથુસના વાગ હેઠ તેને ખાડીના
ફાળાં એક પ્રદર સુધી ડાળ્યા બાદ છ રાત્રી સુધી તેને જૂન મંદ
કરવું. બાદ થાવના થાણુ જેવા આકારની તેમણી કુચીએ બનાવવી
કરવું. બાદ થાવના થાણુ જેવા આકારની તેમણી કુચીએ બનાવવી
વજ્રમુખને નામે ઓળખાય છે. આ પ્રમાણે બનાવવામાં આવેલી
મુદકો (કુચીએ)માં પારો દરતાવ, સોમક વિગેરેને ભરી મુદકો
જામે કરી અગ્નિ આગમાં આવે તો તે કાંચી જાળે નદા જેટલ
ખોજ આ મુખ વાપરવાને કદ્યું છે.

બીજા પ્રયોગો—કલાકરો કીચો બૂકા કરી ચણના હોદ માથે બકરીને પંદર દીવસ સુધી ખવડાવવો, અને જે લીંડીએ નિષ્કે તે એકડી કરી રાખવી, પછી એ લીંડીએને બાળીને રાખ કરવાથી તેમણી રૂપાના ઉત્તમ રવા નીકળે છે.

હરતાવને એક પખવાડીયા સુધી દેકડાના મૂખમાં બરી રાખવી. પછી તેનું જેવી રીતે ધુવેલ કઢાય છે તેવી રીતે પાતાળવત્રે તેલ કાઢવું. એ તેલ ત્રાતાના પાતળાં પતરાં ઉપર ચોપડી તેના ઉપર આડડાના પાંદડાં વિદ્યાળી પછી ખેરના કાલકાના અગ્નિમાં તપાવવાથી ઉત્તમ સુવર્ણ જેવી ધાતુ થાય છે.

દિગ્બોલક, મંધક, મનસિલ, હરતાલ, રટકડી, પારો, નવકાર, અને સોમલ એ આઠ ઔષધો સરખા બાગે લેછ ચૂર્ણ કરવું બાદ કલ ખાપરીયાની કે જસતલી એક વાડકી બનાવી તેમાં એ ચૂર્ણ નાંખી તે વાડકીને એક શરાવલામાં મૂકી તે શરાવલામાં વાડકીના કાંડા પર્યંત મિધાલુબનું ચૂર્ણ ભરવું. પછી વાડકીમાં પેલું ચૂર્ણ નાંખી ચુલે ચડાવી મદાગિધી તેને બાર પ્રદર પર્ણેત પકાવવું. પકાવતી વખતે વાડકી માગનાં કુમળાં પાંદડાનો રત્ન વારંવાર રેડી ભરેલી રાખવી. રત્ન ખૂન જતા આવે કે પાછો બરના રહેવું. એમ બાર પ્રદર સુધી બરાબર પકાવ્યા બાદ તે વાડકીનું ચૂર્ણ કરી ત્રીસ તોલા ત્રાંતાના રમમાં એ ચૂર્ણ એક તોલા નાંખવાથી બપવદારમાં કામ લાગે એવી મેના જેવી ધાતુ થાય છે.

બીજા કેટલીએક ઉપયોગી રોધો—દેકડાની ચરખી, ગોરખમૂડીનો રમ, ગળોલી ચળી, અને મેવાલ એ ચીજોને એકત્ર કરીને ફરીરે લેપ કરનામ આવે તો અગ્નિ બાધ કરી શકે નથી. અને તેથી અગ્નિના બડકામાં પ્રવેશ કરવાથી પણ તે ચિત્ત લાગે છે. દેવનાથી દાઝી મથેલા મનુષ્યોને માટે આ ઉત્તમ ઉપાય છે.

૨. લાલ કરેજનાં ટુલો, બીલામાં, અમરવેત અને દેકડાંની ચરખી માથે મિથ કરીને એક દર્પણ ઉપર લેપ કરે. પછી તે દર્પણમાં જે મનુષ્ય પોતાનું મરોડું જુવે તેને પોતાનું રૂપ ઘોડા, મથેડા અને હાંડના જેવું દેખાય છે.

૩. આંકવાનાં ચીજોનાં તેલનું કાચા પાડી જે તે માવના ધીમાં મેળવી અ.મે અંજન કરી દર્પણમાં જુએ, તો પોતાનું સ્વરૂપ જુદામ પ્રકારનું જણાય છે.

૪. આંકડાનું તેજ, મોરનું પીર, અને બીજામાંના બાળનો રસ
એ જમને જોત હી તર્જુ ઉપર લેવ હી તે તર્જુનો આકાશ
જુએ તો સુત્રમંદજનો સમય નદિ દોરા જ્યાં પણ તે નજરે આવે છે.

૫. અમરીવાના કુહોના રક્ષમાં સરે સુરમાને મર્વન હી કુપ
જીવમાં તે સુરમાનું નેત્રમાં અંજન હી તો દિવસે પણ સર્વે તારા-
માંજ નજરે પડે છે.

૬. જે મ્હોડાવાળા સર્વ (માણસ) નું કોહી મ્હોડામાં રાખી
એ જળમાં પ્રવેશ કરવામાં આવે તો અમરની માણસ સુએ જળમાં
અમવાજ્યાં પણ કાષ પ્રાપ્તી જામજી આવળી નથી.

૭. જીનેરાનાં જીનું તેજ કાઠી લંબાના પગ ઉપર ચોપડી પછી
પંખાનું સમયે તે જમને સર્વની સન્મુખ રાખી એ લેખાંથી સર્વને
જેવામાં આવે તો તે રસ સહિત નજરે પડે છે.

૮. મરજી પામી સુઝાઇ મરેલાં માછલાંએને એ બીજામાંનું તેજ
ચોપડી પાછીમાં ઘોડવામાં આવે તો તત્સજી ટરતાં ધાવ છે.

૯. ગીધનાં જન્મે નેત્રનું ૪૫૪ ૪૫૪ થૂંકુ હી, પછી જમણા
નેત્રમાંથી કરેલા થૂંકુ વડે જમણું અને ડાબા નેત્રમાંથી કરેલા થૂંકુ-
વડે ઘેલનું ડાબું નેત્ર આવે તો દિવસ દિવસ ધાવ.

ઝિયરી ગુટીકા—ગુલ પાસે ૩ ટાંક પ્રમાણે લેઇ કાચા પંતુ-
રાના જે પણ તેજમાં સ્થન દિવસ ખરલ કરવા. જ્યાં સુધી પારો
જમણ નહીં ત્યાં સુધી ખરલ કર્યું જારી રાખવું, એટલે જ્યારે જ-
લના આકારમાં જમણ જલ ત્યારે તેને આકારના કોટના લાંબા
ચોળામાં બાંધી ઉપર સુતર વીટાળી રેવું કે જેથી ટચલી આંખથી જેવા
આકારનો ધાવ, તેને તડકે સુધી સરસીવા તેજમાં તળી લેવો, એ-
ટલે જ્યાં સુધી જપુ તેજ જળી જલ ત્યાં સુધી તળવો. પછી એ
ચોળાને કાઠી લેઇ લાંબો રાખવો, તેમાંથી ચોળી જઠાર કાઠી તેની
ખીસા ગાટે એક દુધ ભરેલા પડામાં મુકવી, અને તે પડા મલિનું
દુધ તમામ પી જલ તો પછી તે ચોળી એક ખરરાના મોમાં બાંધી
ખીસા કરવી કે જે જારી કામચુકા જને, અને દેવનું જ્ઞાન જુએ
તો તે ચોળી તેજર ધઇ જલથી સંખ્યાળથી દુરત ખરરાના મોમાંથી
કાઢી લેવી, કમો જે જારો તે ચોળી મળી જલ તો તે જારો
દુરત ખરજ પામે છે.

ઝિયરી રીતે એ પારદ ચોળીની ખીસા કરી છગાંસે જુદિમાન
માંજસ તે ચોળી ઘેલના મોમાં રાખે તો તે ચોળીની માર

કંઈ પણ માધન સિવાય સો ચોખન (ચારસો માક) મમન કરી રહે છે. તેમજ સો સ્ત્રીઓ સાથે રતિવિજ્ઞાસ કરી રહે છે. આ ગોળી વીર્યનું સંભન કરવાવાળી છે, તથા આ ગોળી એમાં રહે ત્યાં સુધી કોઈ પણ પ્રકારનો પ્રદાર સરીપર થઈ શકતો નથી, તથા બધા રોગો એ ગોળી મુખમાં રાખવાથી નાશ પામે છે. જમના રોગ, તાજવાના રોગ, કંકમાળ, હૃદય રોગ, પીન્નમ વગેરે રોગોને નાશુદ કરનારી છે.

આ પ્રયોગ કાક ચંડીચર તથા હુડીસ નામના પ્રયોગમાં મળી આવે છે, તથા કેટલાંક રસવૈદકનાં પુસ્તકોમાં પણ દર્શિતોચર થાય છે. અનંત દેવગુરી નામના પ્રાચિન જૈનાચાર્યના શોધી કહેલા સોના રૂપાની બનાવટના પ્રયોગો.

સોનું બનાવવાની પહેલી રીત—શુદ્ધ સીસાને દેવતા ઉપર ઓગાળી ખાખરાના લીલા લાકડાવડે દલાવ દલાવ કરવાથી તેની બરખ થાય છે, પછી તે બરખમાં ખાપરીક કમેરી ખરચ કરી ચુર્ન કરવું. આ એ ચીજો એક એક પણ લેવી, તેમાં વડનું દુધ મેળવીને ગોળ અને કંડા એવી મુમ બનાવી એક પણ શુદ્ધ પારો મેષ તે પારો બનાવવા મુમના મુઠા વાગુડાવવાથી ટુકવો. પછી તેના ઉપર અગીઆર વળા મધક ચુર્ન કરેલો થોડે થોડે નાંખવો અને દલાવના પુટલા રહેકુ. જ્યારે અગીઆર મળેા મધક ખરચ થઈ રહે એટલે વાગુડાવવાથી મુમને મદાર મળી કઠી પાડવી. એ મુમના કોનો નવ નવ ત્રણ થઈ મધ્ય છે તેને ખરચ કરી ચુર્ન કરવું. પછી ૩૨ ત ૩૨ નવ નવ આગી તેના એક નોલો આ ચુર્ન નાંખે તો ચોખન નાશ થાય, અને જે કંઈ નોલો વાગુ અને કંઈ તેલા રહુ એવું નામી તેમાં આ ચુર્ન એક નોલો નાંખે તો દમવનુ લોનું થાય.

બીજી રીત—એક મોર શુદ્ધ સીસુ મેષ તેને અગ્ની ઉપર પીગાળી લીંપડના, બહેડાના તથા દારૂદળના લાકડાથી બને પેરેરે પુટલા મધ નખે અગ્ની માનુ મધરો. પછી તે ચીમને કેનુડાના મનતા એક પુટ રેવો, એક પુટ કરના રમતો, એક પુટ લાવ લીંગથી પાખડિતો એમ અનુક્રમે ૧૦૮ બાવનાઓ તથા એક-સોને આડ પુટ રેવો. તેથી સીનાની મન મોડુસના મખાન બરખ થઈ જાય છે. તે બરખ એક તોરો લે ૦ જમ તોલા તંબાને આગી તેમાં નાંખવાથી કોનું થાય છે, તેમાં કંઈ આપ વળાવો રહી જાય તે તે

ઠારી લેઈ ફરી ઝોખાળી ત્રીસમા બાગી નામમત્ર નાંખવાથી સોનું
તૈયાર થાય છે. આ સોનું આઠ આની થાય છે. આ રીતે સોનું
અને ઘોણું સોનું સરખા આવે મેળવવામાં આવે તો વાપરવા ઘા-
વક સાફ સોનું બને છે.

ત્રીજી રીત—આમલકારો અથક ૧૦ ટાક લેઈ બાકીને પાંચ
પાંચગાની, તેને ફૂંવરના રમમાં ઠારી દેવો. એ પ્રમાણે ૫૫ વખત
ફૂંવવાથી અથક ગુદ થાય છે. ૫૫ી આ ગુદ કરેલા અથકમાં ત્રણ
ટાક નવસાગર નાંખવો, ૫૫ી ૫૫ ટોણા મરીમાંને ૫.૫૫માં મુગ
ઝીણું વાગી તે પાણીની મધ્યને આવના દેઈ અને છાશી લેવો અને
તેની ચણા જેવી ઝોળાઓ વાગવી. ૫૫ી સોનામાં પોડોઃ બાગ
ત્રણ નાંખી ધીરે ધીરે જોડવાથી તેમાં પોડે પોડે મરતની ઝોળાઓ
નાંખતુ. જેટલો તાંબાનો બાગ હોય તેવી રમમત્રે અથક મે-
લવશે તેટલો. એમ ફરવાથી લાક રંગનું સાફ સોનું બને છે. તે એક
તોણામાં એક માલો અથકની ઝોળા નાંખે તો આરણ સોનું બને છે.

ચોથી રીત—એક માલો મોરગુપ્પ, એક માલો ખાખીડ; અને
અડધી મે મામા લેઈ એ ચરેની છુટી છુટી બરમેલ વનાવવી. એ
ચણે બરમેલ સરખા તોલે મેલવી ઘીના સોનાનો એક તોલે. લેઈ તેમાં
એક માલો પેલી લેખી કરેલી બરમેલમાં મેળવવાથી એક આની સોનું
સાર બને છે. એ પ્રમાણે વધારે ભરમ મેળવવાથી (પાંચગાને)
જેટલા પ્રમાણમાં મેળવવામાં આવે તેટલા પ્રમાણમાં સોનું બને છે.
અર્થાત્ જેટલા મામા ભરમ મેળવવામાં આવે તેટલી આની રમમ
સોનું બને છે.

પાંચમી રીત—પાંચ ગારી લોહનું મુખ લેઈ ફૂંવરના રમમાં
ચણપુટ મગજ પુરક દેવા, તેથી સોનેરી રેરા રંગનું થઈ. ૫૫ી
સોનામુખી લેઈ તેને સંધાવવું અને લોહનો રમ મેલવી ચણ ૫૫
દેવા, અને ૫૫ી લોહને અને સોનામુખીને મેલવી દેવાં. ૫૫ી એક
બાગ તાંબુ અને એક બાગ માંતી લેઈ એ બાગ સોનામુખી અને લેઈ
મેલવેલું મુખ મેલવી ચારે ચોળેને એક મુખમાં મુખી થમણ, ૫૫ી
૫૫ને ૫૫ ઘણું પેણું પેણું સંધુ મેલવના રહેજું. અર્થાત્ મુખી પેણું
ભર ત્યાં મુખી થમણ, એમ ફરવાથી માંતી પોનાનું મુગ રમ બાકી
પેણા રમના સોના જેવી થાય છે. આ સોનું ૭ વજન થાય છે, તેમાં
સપ્ત સોનું આપા બેઠનું અર્થાત્ મેલવના થાય ૫૫ મેલવવાથી
આવડે ઘોણું સોનું થાય છે. એ મમમાં લેવાય એવું થાય છે.

ત્રીજી રીત—પારો, હરતાગ, ઘોળો ધાન્યાન્નક, નવો ટંકણ, કસાઇની બરમ એ દરેક બે બે ટાંકે લેવાં. અને તેમને એક ખર-લમાં એકઠાં કરી આકડાના તથા ચોરના દુધમાં ત્રણ દીવસ ધુંડી ચણા જેવડી ગોળીઓ બનાવીને તે ગોળીઓને સુકવવી અને ચોખ્ખા વાસણમાં મુઢી રાખવી, પછી બે ટાંકે મનશીલ, બે ટાંકે સા-જખાર એ બે ચીજોને ખસમાં નાંખી ધંતુરાના રસમાં ધુંટવી, એવી રીતે ત્રણ દીવસ ધુંડી પછી રસ સુકાવા દેવો. પછી ગુદ દસ ટાંકે તાંબુ લેઇ તેનાં પતરાં બનાવવાં, પછી તેને વજ્ર મુઢામાં રાખી મન-શીલ તથા સાજના બનાવેલા ચુર્ણને આડધો આડધો ટાંકે મેજવી ધમવું. તે ઓગળી જાય એટલે ઢાંગડી પાડી લેવી એટલે સફેદ રંગનું રૂપ બને છે. પછી એક મુમમાં એક ભાગ પહેલાં બનાવેલી ગોળીઓ નાંખી તેમાં આ રૂપાનાં પતરાં પંદર ભાગ નાંખી ગાળી લેઇ તેમાં પંચામૃત નાખવાથી ચોખ્ખું રૂપ દેખાય છે. પછી આ બનેલા રૂપાનાં પતરાં આડ ભાગ અને સારી ચાંદી એક ભાગ મેજવીને ગાળી લેવી. બાદ ફરીથી તે પતરાં નવ ભાગ અને ચાંદી એક ભાગ લઇ ગાળવી અને ધીરે ધીરે કરેલુ (કજોર) ના સાકડાથી હલાવતા જતા ગાળવાથી સવળી ચાંદી સારી ઉચી જાતની થએલી દેખાય છે, એ પ્રમાણે કરવાથી જેવી ચાંદી તૈયાર કરવી હશે તેવી બનશે.

ચોથી રીત—કસાઇનાં બારીક પત્રાં કરી હરતાગથી તેની બરમ કરી, તે બરમથી ચાંદીના પાતળાં પતરાં ઉપર લેપ કરી અ-ખીમાં ઢુકતાં એકજ વખતમાં ચાંદીની બરમ થાય છે. પછી એક ટાંકે હરતાગ સત્ત, એક ટાંકે ચાંદીની બરમ લેઇ તેમાં બે ટાંકે પારો મેજવી ખરલ કરીને એક લબંગોળો બનાવવો, એ ગોળાને અગસીના તેલમાં તળી પકાવી લેવો. તે પકાવતાં કાગા-રંગનો થાય છે. પછી ત્રાંજાનાં બારીક પત્રાં બનાવી તે પત્રાંને આકડાના દુધમાં સીધા-સુણ મેજવી તેનો લેપ કરવો; પછી તે પતરાંને તપાવી નિરગુડી (નગોડ) ના રસમાં નાંખવો; જ્યાં સુધી તે પતરાં ઉપર સફેદી આવે ત્યાં સુધી જુઝાવવાં. પછી દસ ટાંકે ચાંદી લેઇ તેના જેટલાં ત્રાંજાનાં પતરાં લેઇ બનેને મુસમાં મુઢી માગવાં, ગળતી વખતે ઉપર બના-વેલા કાગા રંગનો ગોળો વાડી તેમાંથી થોડે થોડે મેજવતાં ચાંદી જોડાની તૈયાર થશે.

પાંચમી રીત—ચોવીસ તોલા હરતાગ લેઇ કળથીના કા-લામાં ત્રણ દીવસ સુધી સ્વેદન કરવું. પછી સુકાવી લેઇ ખાંડીને બારીક

કેં કરું; એટલે ખજામાં પુરું. ૫જી જીવામાં રમ રાંઠ અને
 ધાનાં જીવ રાંઠ મેગરી એ સર્વેનું મુખ કરું. ૫જી તેને
 ધાના તથા ધોરના દુધની ત્રણ ભાવનાઓ દેડી, ૫જી દેડાની
 ત્રણ મુજાની ચરખી નાખી પુરું. ૫જી સુઝાવા રે- મનુજન
 ત્રણ જીવીમાં બરી વાહુમા વચમા રાખી આંચ દેડી, મેં જીવીનું
 મુખ રાખું. અને જે ત્રણ પડોર પુવાડો નિગળવા દેવા; ૫જી
 રાજા દેડાનો જીવીમાં ભુમ ખારી મેં ભેષ કરું કે જ્યો કાલું
 રી અંદર દવા આવ જા કરે તરી. ૫જી ખાર પડોરની ચાપ
 અગ્નિ આપરી જ્યો જીવીના મગામા સર્વનું સત્વ આપીને જામી
 જો એ સવ મંભાગથી જે સહ ૫જી એડી રીને કરું કે આ
 વચમાંથી જીવે જામ પારાની બરખમા મેગવશે અને જીવીમાં દર-
 ધન સત્વ મિરાવ કંઈ જે મેષ રહેલો દોષ તે ત્રણ મત્વની પેડે
 હોડો મેગવશે, ૫જી એક સરખી આંધ પડોરની અગ્નિ આપરી,
 ૫જી જીવીમાંથી નીચે તથા ઉપરનો જામ હોડી દેહ વચમાંનો જામ
 હોડો ૫જી ચાંદીનાં ખારીકે પવાં સરવના સમાન નાખી એટલે ચાંદીના
 પતરાને ઉપર નીચે સોદ જામ રાખી અથે મુઠામા રાખી ખુમ
 થમું કે જ્યો જોખમી જાદ જોગો જની જાવ. ૫જી તેના મંભમાં
 જે સોદ સત્વ દોષ તે કંઈ મેવું. એ જોગાની વચમાં મેષ્ટ ચાંદીપ
 મત્વ દોષ છે, તે કંઈ ખાર જામ પીનજમાં મેગરી જોગાગવાથી
 મુદ ચાંદીપ અને છે.

છઠી રીત—દસ દોષા મંદુર અને ખાપરીકે કંઈ પ્રથમ મધે-
 ઠાના મુત્તની એકવોસ ભાવના દેડી, ૫જી મત્વસીય અને નવસાર એક
 એક દોષો કંઈ તેને જોસના દુધની ભાવના દેહ ૫જી ધોરના દુધની
 ભાવના દેડી. ૫જી ત્રણ દોષા પારો કંઈ તેમાં મત્વસીય મેગરી અને
 ખરખમાં નાંખી ખુમ પુડીને કમળો કરવી, ૫જી તાંબાનાં પતરાને
 નીચે ઉપર રાખી વચમાં કમળી મુશી જે પડોરની આંચ દેડી,
 ખાર પડોરી તૈયાર ચાવ ત્યારે ઉતારી હેવું. ૫જી હરતાગનું મતરંજક
 સત્વ આંધ દોષા કંઈ પડોરી કાચે મેગવું. અને સાન લીવમ ધોંડુના
 રસમાં ખરખ કરું. ૫જી નાની નામાણુની રસમાં પુડી દુધેલીના
 મંદુર ખાપરીયું તેને મેગરી આતસી જીવીમાં બરી વાહુમા વચમાં
 મુશ આંધ પડોરની અગ્નિની આંચ દેડી.

એ પ્રમાણે કરતાં જીવીમાં જે જામ સત્વનો તત્તે કોડેલો મને
 તેનો સોજાનો જામ તાંબામાં મેગરી માગવાથી ચંદના જેવી સોદ
 ચાંદી વાવ છે.

આડ ટાંક સફેદ ખાપરીડ, સાત ટાંક હરતાગ, એ એતે એક કરી ચાંદી, અગ્રક તથા ઉપર કહેલું સફેદ રૂપ (ચાંચાતુ) એ ત્રણ એક એક તોલો. લેખ ખાપરીડ, હરતાગ ઉપર નીચે મુઠી મુમમાં ટુકવાં એટલે ખુખ ધમવાં કે એ બધાં મળી 'નળ', તેને કાસનાં બે તોલા મુંદર રતણિક ચાંદી નિઃસફેદ તૈયાર થયેલી જણાયો.

સાતમી રીત—૭ પગ લોડાનું સુર્ણ લેખ ચાર ધણા ખારી લુણ્ણિના રસમાં બે હાથથી સાત દીવસ સુધી ખુખ જોરથી ધસવું. પછી આ સુર્ણમાં સાત ટાંક હરતાગનું સત્ત્વ નાંખી મગજના મી-ટીની મુસમા મળી નીચે ઉપર કપડામાડી કરી પછી તેને કાવણાના દબલામાં મુઠી ધમલુધી ધમવું, એ પ્રમાણે મુક્તિથી ત્રણ વખત ધમવું, પછી ને સુર્ણને કાઢી લેખ પછી સાત ટાંક શુદ્ધ કણકનાં પતરાં લેખ તેના ઉપર આ સુર્ણ મુકવું, પછી ઉપર છાંસા બરી સળગાવી દેવું કે જેથી સુર્ણ કણકના પતરામાં મળી નળ (ઉતરી નળ) પછી તેમાં શેદ તથા હરતાગનું સુર્ણ ઉપર બનાવેલું સાત ટાંક મેગવવુ. પછી ખીચું લોડું અને હરતાગ લેખ તેમાં ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થએલું સુર્ણ સાત ટાંક તથા ચાંદી નાંખી બેમાં મુમમાં મુઠી માગતાં લોડાના કાટકા જેવું થઇ નળ ત્યારે કાઢી લેવું, અને સાઝ-ખાર ચોપડી તપાવી શુદ્ધ કરેલાં પીતળના પતરામાં ૭૫૫ બાગે એ સુર્ણ મેગવી મુમમાં બાકી ધમવાથી પીતળનો રંગ ચાંદી જેવો સફેદ થઇ નળ છે. એ પ્રમાણે સફેદ થએલા પીતળમાં ચાંદી મેગવી મા-ળવાથી જ્યવહારમાં કામ ચલાવના સાપક રૂપ તૈયાર થાય છે.

આઠમી રીત—પારો, મનસીવ, ધાન્યામક, કણકની બરખ, રાગ, સાઝખાર, ટંકણ, એ બધાં સરખા બાગે ૭, ૭ ટાંક મેચં. ૨૪ ટાંક શુદ્ધ હરતાગ વાટેલી, ૨૪ ટાંક કપીલાનાં ખીજ એ સર્વ ચીજોને ખાંડી ખરસમાં મેગવી બે ત્રણ દડાડા ચોરના કુપમાં ઘુટવું. પછી એક દડાડો માપના કુપમાં મઈન કરવાં, પછી તેમાં વજનાગ મેગવીને આનધી યીચી લાંબી નગીવાળીમાં બરી ચીથીનું મોં બંધ કરી આડ પડોરની આંચ દેવી, પછી ૬૪ મઝું સફેદ તાંબુ લેખ તેમાં આ બરખ મેગવે (મુસમાં પીમગાવવી) તો રૂપ સાર બને છે.

સફેદ તાંબુ કરવાની રીત—ચાંચાનાં પચાં લેખ અધેગાળ ખારના પાણીથી જોડો લેખ પતરા ઉપર કરવો. પછી તે પતરાં અ-ખીમાં મુઠી ધમવાં અને તથે એટલે તેમાં ખુખવચાં, તથા ફરી તેને

ચાલી કરમ રીતે એજ પાણીમાં મૂળવરાં એવી રીતે કાન
પરથી જોઈએ તેમાં કોઈ રંગમાં પણ વાવ છે.

ત્રણમી રીત—એવીજ તેજા દરવાજા જેવી, અને આ તેજા
પ્રકારનું મુઠું હેઠ, જે બે જણોમાં વાર તેજા રંગનું મેઝવો
તા રંગના રંગમાં જનુ ટીપ્પા ખાસ કરતાં પણ આનસી હોઈએ
હોઈએ તેમાં પણ રીતે વાહુમારમાં આવે રીતે. પણ તેનું
હોઈએ જે સત્ર મેઝ તે હોઈ હેઠું તે કોઈ તેજા તંબામાં એક
હો મેઝવો માગણી રૂપ વાવ છે અને જગી તેમાં, ખાંડ મળી
તેમાં જારે તે તેજા રંગમ રૂપ મને છે.

દશમી રીત—વિચારવંત અને ૧૬ સંકરવાળા પુરે જનથી
આ રંગે ૧ નિસીદ દુ કાસ પારેલા રામમાં રંગીન વાવ
તે જાર, તે તેજા રામમાં રંગમાં મેઝવે છે. આ મ.સા દર
જ, ૨ તેજા પાંચ, જે બેને યરગાના તેજમાં મુઠવાં. જે પ્રમાણે
જ ટીપ્પા મુઠી, પણ આનસી હોઈએ જારી વાહુમારમાં સત્ર
મુઠું. પણ તે હોઈએ સત્ર હેઠ તથા રહેલો કમો ૧૬મી
રંગે. તે સત્રમાં વાર માસા દરવાજા અને બે તેજા પાંચ મેઝવો
એવીજ તેજા મુઠી રંગી આનસી હોઈએ જારી વાહુમારમાં
જનુ ટીપ્પા આવે હેઠ સત્ર ૧૬મી. જે હોઈએ સત્ર ૧૬મી
હેઠ તરેલો રંગો હોઈ રંગો. જે પ્રમાણે જનુ વખત દરવાજાનું આજ
ફરિયા સત્ર ૧૬મી હેઠું. પણ એ તેજા રંગી હેઠ માનસથી પછીને
તેનું જારી મુઠી રંગો, પણ એ રંગીથી મુઠી અને ઉપર રહેલ
દરવાજા સત્ર આ માસા મેઝવો એવીજ આમાં જનુ મુઠું. ને
આરે રંગો જોવા એમ વાર લાં મુઠી મુઠી પણ તેને મુઠમાં
અને હોઈએ મુઠી જનુ તમરી આવે રીતે કે તેજા આનસી જણ
તે મેલી જનુ. તે પણ તેને રંગી રંગો અને જદારમાં તે રંગો
મોંઘા જેવી ઉત્તરી રંગેલી હોઈ અને એજો તે ઉત્તર મળે કે ૧૪
તેજા તંબામાં એજો તેજા આવે રીતે મેઝવે ૧૪ ઉત્તર રંગો વાવ છે.

અગ્રીમારમી રીત—જન્યામળના પાણીમાં દરવાજાને જનુ
ટીપ્પા રંગના રંગો રંગો પણ તે દરવાજા તથા મેઝ કરવા માટે
હેઠ મેઝવો અને ખાસ કરતાં પણ તેને જારીના ઉપના રંગમાં
મુઠવાં એજો એજો ઉપના રંગ મુઠવાં મુઠવાં એજો વાવ
એજો આર તેજા કાંટખાર અને રંગે જનુ જનુ દરવાજામાં મેઝવો
અગ્રી ૧૪ મુઠી સત્ર ૧૬મી. પણ એ આર તેજા સત્ર હેઠ ખર-

સમાં નાંખી તેમાં ચાર તોલા ગજવેતનો જૂડો નાંખવો. પછી તેજ પાન્યાખડતું પાણી ખુબ ઘુંટવું. જ્યાં સુધી બને મળી જવ ત્યાં સુધી ઘુંટવું. એ પ્રમાણે ઘુંટવાથી ગજવેત સત્ત્વ સમાન થઇ જાય છે. પછી ધોળી કસાઇ આડ ટાંક ક્ષેપ તેમાં ત્રણ ટાંક પારો, ત્રણ ટાંક ચાંદી મેળવી એ ત્રણને મુમમાં મુકી એકત્ર કરતાં, જે બંજાર (ચુર્ચુ જેવું) થઇ જાય છે, તેને કદાહી ક્ષેપ તેમાં દરતાગ સત્ત્વ જે પાન્યાખડમાં પુરેલું હોય તે મેળવીને તેને અસકના પાણીની એકાવીસ દીનમ સુધી એકવીસ ભાવનાએ દેવી. એટલે દરરોજ એક ભાવના દેવા અને મનના પુઠ દેવો. પછી છેવટની એક બારે ભાવના બને પુઠ દેવો એવા રીતે કરવાથી દરતાગનું સફેદ સત્ત્વ તૈયાર થાય છે. આ સત્ત્વ એમક તોલા કસાઇ અથવા તેટલાજ તાંબાને એક તોલાના પ્રમાણમાં મેળવવાથી દીનમ ચાંદી બને છે.

આ નેમજ્ઞ બીજા પ્રયોગો અને પ્રાચિન મંથોમાંથી મળી આવે છે. ૧-૧ તથા તત્પાત્ત્વ યુ છે ? તે ખાતરી કરી શકાતું નથી. પરંતુ તે અસકના મોપ કરનારને ત્રણને કુપોગી થઇ પડે એટલા માટે આ યજ્ઞમાં આવવામાં આવ્યા છે તે જણાવ્યોએ અનુભવ સ્વેદ ખાતરી કરી શકે છે.



આવે એટલે સર્વે ચકો ફરે છે, અને તેથી સધળી દૂધો સાથે રી
જેટલી દૂધો હોય તેટલાં જટનો એકદમ કપાઈને નિકળે છે. એ દૂધો
જોઈએ તે કરતાં વધારે ફરે નહિ એટલા માટે તેઓના ઉપરના સાથે
અડેક રહુ બેસાડેલો હોય છે. એ સિવાય વળી કામ કરવાને કુદરત
પડે એટલા માટે કાંઈ કાંઈ કારખાનાવાળાઓ દૂધોને ચરખા (Lathes)
ઉપર બેસાડી પગ વડે ચરખાને ફરવી જટન કાપી કાઢે છે.

દૂધવડે કામ કરવાથી જટનના આકારના ટુકડા પડવા ઉપરાંત
દૂધની અણી સાચવાથી મધ્યમધ્ય એક કાણું પણ પડે છે.

સફાઈ આણ્ણવી—જટનના ટુકડા તૈયાર થયા બાદ તે યુદી
જુદી જાત પ્રમાણે જુદી જુદી રીતે સાફ કરવામાં આવે છે. જો લા
કડામાંથી કે કાગળમાંથી જટન કાપી કાઢવામાં આવ્યાં હોય તો તેને
કાનસ અથવા પાણીસ કરવાના કામગીર વડે ધસી સાફ કરી પછી લાક
કાળો વિષેરે જોઈને તે રંગ લાખમાં મિશ્ર કરી અથવા બેસતેશમ
ધુંડી લગાડવામાં આવે છે. જો સીંગડાનાં જટન હોય તો પ્રથમ તેને
જુદી છરી વડે ધસી પછી તેના ઉપર તથનું તેલ અને દરપેનડાકાં
સરખા ભાગે મીશ્ર કરી ચોપડી કપડાથી લુછી સાફ કરવામાં આવે છે.
પત્થરના જટનને કાનસવડે અથવા ગાંજ પત્થર વડે ધસી સાફ કરવામાં
આવે છે, પીનજનાં જટનો ઉપર કોતર કામ અથવા એડીની મદદથી છા
ઉડાડવાનું કામ પુરૂ થયા બાદ તાઇડીક એસિક અને પોટાસ સાબના
પડના મિશ્રણમાં ખદખવવા કાઢવામાં આવે છે જેથી તેનાપર સોનેરી
રંગ ચઢે છે. સોડાના જટનો ઉપર નીચક કે કઘાઈને ગીલીટ ચણવ
વામાં આવે છે. દાથીદાતના જટનો કાનસ વડે સાફ કરવામાં આવે છે.
છીપનાં જટનોનો પાછલો ભાગ સરાજ ઉપર ધસી સાફ કરવામાં આવે
છે. ચામડાનાં જટનોને ગરમપાણી અને તેમ લમાડી દાણી રાખવામાં
આવે છે. અને સોનારૂપાનાં જટનોને રેતી વડે ધસી સાફ કર્યા બાદ
સોનાનાં જટનોને ગેર લમાડી તપાવી અને રૂપાનાં જટનોને આમર્ત
સાથે ઉડાગી પીંછ સાફ કરવામાં આવે છે.

૩. નકરી અથવા કોતરકામ—સોડા, અને કપડાનાં જટનો
ઉપર નકશી દોતી નથી. દાથીદાંત, છીપ, લાકડાં, અને પત્થરનાં જટનો
ઉપર નકશી કામ કરવું હોય તો તે કોતરને કરવામાં આવે છે. સોડા
રૂપ, પીનજ, વિષેરેનાં જટનો ઉપર કોતરને અથવા નકશી કામ

એ એવી તે તે માનુષ્ય કરમ કરેલાં પણ ઉપર લાખીને નક્કી
કાગ્યામાં આવે છે.

૪. કડીઓ, આંકડા, સાંકળી વિગેરે બનાવવાં—
મેના, રૂપ વિગેરેનાં જરોને સાંકળી અથવા સાંકળી જેવી ઝોળ
કડીઓ હોય છે. અને છીપ, લાકડું, કામ, કામગી, પાપર, લીમડાં
વિગેરેનાં જરોની પાછળ મલું કડીને પીનગની કડીઓ હોય છે. તે
કાંઈક અથવા સાંકળીના જેવી કડીઓ કરી હોય તે તે ને મા-
ફતી કરી હોય તેના તાર કરી મનમનના આકારમાં વાળી એક બીજા
દાંડે કુંધો મેરામાં આવે છે. પણ તે કડીઓ કરી હોય તે તે નીચે
મુજબ તૈયાર કરવામાં આવે છે.

કડીઓ મૂખ્ય ત્રણ જાતની જાય છે. કુડી અથવા ટીકડી, લાંબી
અને કડી. અને તેથી પ્રથમ ટીકડી પાડવા માટે જોઈએ તેટલી જા-
ગમતું 'પીનગતું' પણ તેને લાકડાના સપાટ પાડીયા ઉપર મૂકી
તેણે ઉપર બીજા જેવા આકારના ઝોળરનો અજીરાએ મામ રાખી
તે ઝોળર કાપા દાંડ વડે રોમ નક્કીથી પકડી જમજા દાંડવડે તે
ઝોળરના અંધે-દોડેલા વડે કોડવાથી તે પરામાંથી ઝોળ ટીકડી કપાટ
નિકળે છે.

એ પ્રમાણે ટીકડીઓ તૈયાર કર્યા પાદ લાંબા કરવા માટે જો-
ઈતી જાકારનો પીનગનો તાર લેઈ ચીપીય વડે ભેરડે વાળી તેમાંથી
આકારે ના હમ સંજાલના પ્રમાણમાં કાપી કાઢવામાં આવે છે. એ
લંબાના ઉગાની પુતી લે રોચે મેલી કડીની અંદર ઝોળ જાગુ પડે
કરી જાગી કાઢી કે જેથી તે લાંબી ટીકડી સાથે સજ્જત થઈ જાય.
એ જાગુ કરવાને માટે કાચો તેમજ પાકો એવી બે જાતના કાક
વપયોગ છે. જેમાં કાચો કાક જરૂરી ઉખડી જાય છે માટે તેની રીત
નહિ જનાવવાં પણ કાકની રીત જનાવવામાં આવે છે.

પાકો કાક બનાવવાની રીત—પીનગ ૧ બામ, જસન ૧
બામ, કાકાઈ ૩ બામ લેઈ પ્રથમ પીનગને કુચીમાં રાખી દેવતા ઉ-
પર મુકી ઝોળાગનાં તે પાછી જેવું થાય ત્યારે તેમાં જસન અને ક-
લાઈ નાંખવાં, તે પછી ઝોળાઈ એક રસ થાય ત્યારે માત્ર અમર
રાખમાં લગી કંડ પડવા પાદ દોડાડથી કરી તેથી જુની કરી રા-
ખી. જ્યારે તેને ઉપરોક્ત કરશે હોય ત્યારે ટીકડી ઉપર લાંબી કાકો
કરી તારવડે નાંખી અમર ચીપીયા વડે પકડી રાખી પાદ તે સ.

ઉપર પાકા ડાકની મૂકી તથા હંડા પાણીમાં કાઢવેલા નવસાગરની મૂકી મૂકી હોવા ઉપર અથવા દેવતા ઉપર દોડા લાગે થતા મુશ્કેલી ગરમી આવતી. જેથી ડાકનું પાણી થઇ ટીકડી અને હાંડાને સાંધા ચોંટાડી દે છે. જો વધારે ગરમી લાગે તો ટીકડી તેમજ હાંડાનું પાણી ધોઈ જાય છે. મારે મંમાગથી કામ કરવું. કોઈ કોઈ મનુષ્યો આ ડાકમાં દાહ્યોકચોરિઃ એમિડનાં એકાદ બે ટીપાં પશુ ઉમેરે છે જેથી ડાક મળવા એમજો છે. ડાક બરાબર એમગી સાંધો મળ્યા બાદ તે ચીમને પાણીમાં બુગલવી હંડી કરી લેવામાં આવે છે, જેથી સાંધો મજબુત બેમી જાય છે. જો વધારે પ્રમાણમાં કામ કરવું હોય તો તુમારે બાં દેવ જાડાઈ, નેટવીજ પડોળાઈ, અને એક કુટ લંબાઈનાં શોખડના બે પત્તાં લેઈ એકમાં પીનગની ટીકડીઓ બરાબર બેસે એવા ખાંચા પાડવા, અને બીજામાં તે ખંચાએની બરાબર સામે આવે એવાં આરપાર જિદ્દા પાડી તે પત્તે હાંડાની ઉચાઈ કરનાં ભાગેક ચોડી ઉચાઈએ રહે તેમ ખાચાવાળા પતરા ઉપર સ્ફુ વડે મજબુત તેમજુ કરા. ત્યાર બાવામાં ડાંકડીઓ મૂલી તેના ઉપર હાંડાઓને કેમ્પા મૂકવા જવા દેવાઓને માધાને ગોળ ભાગ ફારના નગરના ટોળામાં આડવાથી તળા કેમ્પા રહેશે. બાંદ ડાકની બૂકી વડે તે જાળાને નળા વડે મજબુત કરી દાડા જારી કાઢી પતરાંને હંડા પાંચા રાખીમાં બુકીવવા.

આ નવ નિર્ણયો આપે તરતથી રાજ્યભેતી ચાલ થઈ. હવે
ગાંધીના કાલે નિર્ણયો નિર્ણયો ચાલેલા નિર્ણયો નિર્ણયો આપાઈ
જઈ રહેલા આપે નિર્ણયો આપે નિર્ણયો આપે નિર્ણયો આપે નિર્ણયો આપે
નિર્ણયો આપે નિર્ણયો આપે નિર્ણયો આપે નિર્ણયો આપે નિર્ણયો આપે

કાશીમાં આવતા દુર પીતળ, લોખંડ રિમેર ધાતુઓમાંથી બનાવવામાં આવતા રોષ્ટ તેઓ કાશીની જાત્રુથી જાણીતા અને અંદરની જાત્રુથી અવકાશ રોષ્ટ છે. જેથી તેમ બનાવવાને કારણે લોખંડના એક પત્ત ૧૫૨ અંક ગોળાકૃતિ અને ઉપરથી ચારો ખંભો કાશી તેના નાગ મુદા રંગના રહે છે હીરાવાના આવે છે, જેથી દુક મારે જોઈએ તેવો નાચીતો અને અંદરથી ચારો નાગ તેવાર થાય છે. એ નાચમાંથી દુક બનાવવાને નાગ એવી પુષ્ટિ વાચતી કે જ્યાં હમ પહોંચાઈ, એક દુક લંબાઈ, અને ૩ હમ જાડાઈનું લોખંડનું પત્તી લેઈ તેના ઉપર ખેંચી નિહાળાકૃતિવાળું પત્તી લેવાડનું. એ પત્ત હાઈ જાડાવામાં પત્તનું ઉપરથી જાત્રુનું મથાળું દુકમાં પડવામાં જાયને

વહેરતાં પહેલા જુઝામાંથી પાટીયાં બનાવી તેનાં બટનો કરવામાં આવે છે જેની કૃતિ એવી છે કે:—

એક શેર કાશિક સોડા ભેંષ તેને આડ શેર ઠંડા પાણીમાં ઓમાળવો. મોડાને ભીષે પાણી ગરમ થઇ જાય છે જે ઠંડું પડ્યા બાદ શોષકતા પવાલા જેવા ઘાટના માટીના વાસણમાં તે પાણી રેડી ચાગ્યાં હાથે મૂકી લાકડાને ફરીને વલગાળ કરેલો થીંડા નાંખી તે તામબુતુ મહોડુ બાંધ કરી ચૂંચે ચઢાવી ઉઠાવવું. સોડાના પાણીમાં લાકડાનો બૂકો ઓમાળી જાય છે, માટે તે ગરાગર ઓમાળી સીંટને ગોજો તૈયાર થાય એટલે અડધો શેર સસરપુરીઃ એમિઃ ભેંષ તેને હાથે પાણીના મેમણી તેમાં ગોજો નાંખીને ઉઠાવવો, જેથી મોડાની અમર નાનુદ થશે. બાદ તે ગોજાને બદાર કાઢી ઠંડા પાણીમાં મેંઠ સાર કરી શોષકતા ગ્રેમમાં અથવા લાકડાના પાટીમાં રહે તાપી જે છએ તેડકી બાકાઇનાં પતરા કરી તેમાંથી બટનો કાઢી કાઢી રંગ વિગેરે રંગ દાદા કડીઆ વિગેરે જડી માદાં. જે જાનનાં બટનો ઉપર નકશા કરવી હોય તો જ્યાં રક્ષારતી નકશી કરવી હોય તેવા પ્રાચીન નકશી કાતરેલાં લોખંડી હાથ-એડી તૈયાર કરવી; બાદ શોષકતાના નાનુદ બટન મૂકી મંદામિ ઉપર ગરમ કરવાથી તે કંઈક નરમાય પકડે એટલે તેના ઉપર એડી લાપી માદાં જેથી આવેડું નકશી હોશે, બાદ રંગ દાદા, કડીઆ વિગેરે જડાં.

બીજી રીત—લાકડાને બેંડ કુટી વલગાળ કરી તેમાં નરમ દામગ મેળવી વામડાના કાકાન નાખી અગ્નિ ઉપર એકજા કરવું. બાદ લાકડાના મપાડ પતરાને તેવ થમાડી તેના ઉપર તે મિષતુ રેડી બીજા પાટીવાથી લાખાને જોડએ તેડકી બાકાઇનાં જાડાં તૈયાર કરતાં. બાદ કીચરડે તેમાંથી જોડલા આકારનાં બટનો કાપી માદાં. આ પતરાંનાં કાજાથ આવે કંઈક બગડવાનો યુગ દોષ છે અને તેથી તે બટનો કાપી માદાં માટે કીચરડે કામ કરવા જ્યાં પતરાંના કુકા થઇ જવા માટે તો કીચરડે કામ કરવાનું રહેવા દેઇ એવી યુક્તિ કરવી કે લોખંડીનું એક જાડું પત્રું ભેંષ મંદામિ ઉપર મૂકી ગરમ કરી તેના ઉપર જુવાનથી કોડુ પત્રું મળવું. જેથી તે કીચરડે નરમાય પકડશે. એટલી નરમાય આવે તે કાંઈ એને વધારે ગરમ ન થવા દેતાં તરતજ લોખંડી એક બટનના આકારની તળો ભેંષ તે પતરા ઉપર લાપી એટલે બટનના આકારનો કુકો અપમ થશે. એ

પણે બધા દુકાન પાડી હેવા. તો આ જાનનાં જાનો નકીલાર
માવવાં હોય તો તે નકીલાર મરોડાની નકીલના અંદરના બાગમાં નકીલી
નકીલી હાથ રાખી જાનના દુકાન પાડવા. કામરના ભોગને હાથે આ
જાનનાં જાનો કાગા રંગનાં તૈયાર થાય છે માટે તેને બીજો ફેલ
જા હોવાની જરૂર નથી.

ત્રીજી રીત—લાકડાના બેરનો બારીક જૂથ એક શેર, ચાલી
જાખનો જૂથ અડધો શેર, અને મરજીમાં આવે તે રંગનો જો. દર
શેર મિલજમાં બેપી પાંચ તોણા એકથી ૬૫૨ મુજબ ફિતિથી પણ
જાતો બનાવાય છે.

સીંગીદાંતનાં બટનો—ગાય, બેંક, વગર સીંગીદાંતનાં સીંગીદાંત
હોવાના પાણીમાં ચાર, હાથાક સુધી બોંબની નાખવાથી નમ્મ થાય
એકરે લોખંડનાં મરમ કરેલા જાંબાં પત્ર. વચ્ચે દાખવાથી પાત્ર
થાય છે. કોંઈમાં લંબજોગ દોષ છે માટે તેવા આકારના લોખંડના
પત્રોમાં દાખવામાં આવે છે. બાદ જાન સાથે હરાવડે તેમાંથી નેહડો
તેટલી જાણનાં પત્રા કાપી કડાડી પડી ગ્રીવડે જાતો કાપી કાઢ-
વામાં આવે છે, બાદ તેના ઉપર દગદગ અને તેજ લગાડી મરજીક
કાપી દાંડા જડવામાં આવે છે. જ્યાં સીંગીદાંત મેંધાં મળે છે ત્યાં
આગળ સીંગીદાંતી કાંકડીઓ, હાંકીના દાંડા વિગેરે બનાવવામાં
રી પડેલા ચુરાને લેઈ સીંગીદાંત રોગ ચલાવેલા ખાણના જેવા
આકારનાં લોખંડના વાસજુમા તે ચુરા નાંખી તેમાં કાર્બોન બામ
સપ્તશકત તે ચુરાથી જમણો કે જમણો કુમેરી દંકણું મજાજુન બધ
કરી ચુકે ચલાવી નીચે મંદામિ કરવામાં આવે છે. જેથી મર્ચે ચુરા
કોમળી જઈ તેનો ગોળો નાખાય છે. ગોળો બધાય એટલે નીચે
કાગીરી દંકુ પરેથી બાકી રહેલો કાર્બોન નીચારી લેઈ ગોળાને તેજ
લગાડેલાં લાખાંનાં બે પાટીયાં વચ્ચે દાખી નેહડો જાણનાં પત્રાં
જાનાથી પડી તેમાંથી ગ્રીવડે જાન તૈયાર કરવામાં આવે છે.

હાથીદાંતનાં બટનો.

હાથીદાંત એ કોંપી વસ્ટ દોવાથી કાંકડા, કાંકડીઓ, પેળી,
ચુગ, ચુગીઓ, વિગેરે સામાન બનાવનાં બાકી રહેલા દુકાઓમાંથી
ગ્રીવડે જાતો કાપી મરવામાં આવે છે. અથવા તો છુટી છુટી

ચીજીની મેળવણીથી ખરા હાથી હાંતને મળેના બનાવડી હાથીહાંત બનાવી તેમાંથી બઢનો બનાવવામાં આવે છે. એ બનાવડી હાથીહાંત બનાવવાની રીત આ પ્રમાણે છે.

પહેલી રીત—હાડકાંની વજ્રગાળ કરેલી બારીક બુડી, ચોખ્ખો સરેખ, અને ઇંડાની સફેદી એ ત્રીજી સરખા બાંધે લેઇ મંદાગિનિ કૃપર મિશ્ર કરવી, અને જો તે મિશ્રણ વધારે પાતળું થઇ મધું દોષ તો થોડી એક વાગ ડિંગણા લેઇ થડ થતાં મંચામાં દાખી તેનાં પત્તાં કરવાં.

બીજી રીત—આંદરની બાજુના કલાહના બડે સીધુ ચઢાવેલી એવી લોખંડની એક કડાઇ લેઇ તેમાં કપોરાઇડ ઓફ ક્રીક નાંખવું અને બી ન વાદાના વામણમાં સો તોલા કંડુ પાણી રેડી તેમાં નખ નોવા નવમાર ઓગાળી બાદ તે પાણી કપોરાઇડ ઓફ ક્રીકના પ્રકાશીમાં રેડી મિશ્ર કરવું, બાદ એ મિશ્રણમાં ઓકમાઈડ ઓફ ક્રીકની બુડી તે મિશ્રણ થડ થાય તેટલી મેળવી સંચામાં દાખી તેનાં પત્તાં કરવાં.

ત્રીજી રીત—સફેદ ચાપડા સાખ ૧૦ ભાગ, હાથીહાંતને બારીક બુડી ૮ ભાગ, એસીટિક ઓર લેડ એટ્સે સફેદો ૪૫૫ ભાગ અને કૃપર ૫૫૫ ભાગ લેઇ લોખંડના વાસણમાં મંદાગિનિથી એક રમ કરવા. બાદ એ મિશ્રણને ચુકી તેની બુડી કરવી. બાદ એ બુડી પ્રેસમાં દાખી ચોરસા કરવા. જો દાખતી વખતે એ બુડી ખરાબ થતે નહિ તો થોડોક મરમી લેઇ પત્તી દાખવી.

આ વખતે મનાવેના હાથીહાંતમાંથી તે સાર સુકાઈ ન જતાં કછક નીનાત પડે દોષ તે વખતેજ બઢન હાથી કાઢવાં. અને જો રમ દેગ દોષ તો જોરો રંચ દેવો દોષ નેવા રંચતી સાખ મરમ કરીને બઢનો કૃપર થમવી. જો ખરા હાથીહાંતનાં બઢનો રંચતાં દોષ તો તેને હાથીહાંત રંચવાની રીત મુજબ રંચવાં.

છીપનાં બઢનો બનાવવા વિધે.

મેળવી કાઢી લીધા બાદ બાકી રહેલી છીપો કે જે રકબી છે. તે સુધીમાં મળુ મળે છે. તેમાં નીચે સંખેલી રીત મુજબ બઢનો બનાવવામાં આવે છે—

હીન્દી પાઠથી જાણુનો જામ પહેલાં ખરમયો તથા કીચ
 છે. તેને સત્તાજ દેવર પક્ષી ખરમયો જામ દુર કરી અદ-
 સદે જામ કપાડો કરે છે. નાદ ક્રોધ વડે તેમણે દમ્ભિત
 ધરના જોગ દુકાડા કાપી કાઢવામાં આવે છે. એ જાતનાં મરતો-
 મુખત્વે કરીને આ પ્રમાણે ફરફાર હોય છે.

૧. કેટલીક જોડ જાનનાં જાનનાં હિંદુ ભેદના ઉપર ટીકડો પડ્યો છે એમ છે, પરંતુ જાન ઉપર નાશી હોતી નથી.

૨ ઉપર મુજબ કુદી, હિંદુ વિગેરે હોષ વધારેમાં નાથી

૩ કાચી જાણીએ કુદરી, હિંસા વિચેરે ન હોવાં માત્ર પાડવી
જાણીએ જ રાગે અને કાચી હોય છે.

૪ કાર મુજબ જોવાનું હોય તમારેમાં પડી હોય છે.

૪ જાનને હાંડા, કડી વિમેરે ન હોવાથી મખમાં મોકું હિંદ
નહોતાં તેના બદલે દોરાથી શીરવાને ખાટે ચાર, પચ બારીક
દોષ છે.

૧ એ બત્તનાં બટને ત્રિશાણાકાર હોય તેમને દાંડા, કશીયા
ગિરે હોય છે.

જોઈ હોય છે.
 ૭ કૃષ્ણજિજ્ઞાસુને કાલ્યણ એકમે બે વાલો મેળીને જનાયેલાં
 રીડ છે.

(१२५३६) ५४३१ अर्धशताब्द २५४ ८.

કુપડાનાં બટનો.

આ મનનાં બંધને: મનાવવા મારે છુનાં શીશમાં અથવા દરજીની
માનના માપવાકુપથી, મોઢીની વિશેરે તેજ તેને જાણી માનવી તેની
ધી એટલે મુંઝવણ મનાવી તેને શીશને જલન તેવાર કરે છે. એ
કુંજીની માઠાઈ જલનના આકાર પ્રમાણે કોણના ખંડોને દોઢાનના
પૃથ્થા મામ જેટલી દોષ છે તેનો અંક હોય કોણના જાણી હિં
મલાવે છે, અને પછી તેને ચોખવાડે છે, જેમને તેટલી શેઠાફૂનિ
જો એટલે તેનો મદાર સ્વેકો હોય શીશ તે મુંજીના એજ મામ
જો તેજ દોરાવડે શીશી સોંપી પડે છે. જેથી તે મુંજીના ખંડો
મજબુત મેહી પુટના નથી. અને દબરની જાણુ દોરાવડે સોં-
પીવાળી રોજાધી દાખાવવાન રજાવ છે. આ મામ મરોનર રીને દાખ

એણે પછી વચ્ચે સોયો રાખવાની જરૂર પડતી નથી. માત્ર હા
આંગળી વડે જોઈએ તેની ઝોળ દડી વાળીને શીતીને તે ઉપર સો
પાડવાનાં આવે છે.

કાચનાં બટનો.

કાચના કુકડા, કુટેલી જંગડીઓ વિગેરે નિરૂપયોગી થક પ
કાચના સામાનનો આ જાતનાં બટનો બનાવવામાં ઉપયોગ થાય
અને તે એવી રીતે બનાવાય છે કે એ કુકડા કાચ ગાળવાની
મુસમાં ધાકી નેનો રમ કરવો. એ રમ ઉપર આવેલો મેક
નંખી સાર કરવો. જાદ તે મુખમાંનો રમ કરી જલ નદિ એ
માટે મંદગિન ઉપર તેને રહેવા દેછ તેમાંથી બટન કરવાને માટે જો
તેટલો રમ સોખાંડતી મગી ઉપર ચલાવી લેવો. જાદ તે સગીને
પાટીવા પર દાખી દાખાને તેમાંથી મન પમંદ બટનનો આકાર મ
વવો. બટન તૈયાર થતાની અંદર જો રમ કડીજુ થક જલ તો
તે રમ એટલો સગી બડીની અગ્નિ નજીક ધરી મરમ કરવાથી
નરમ થશે. એ પ્રમાણે બટન તૈયાર કરી તેની પાછલી બાજુએ તે
વખતે એવા જેવા દયીયાર વડે અર્ધ મુંડી અગર આરપાર
પાડી તેમાં દંડા વિગેરે જેમણી કામજ ઉપર સગાડવાં આ જાત
બટનોને થડું કરી આગલા કામમાં કુદી જોડી દોતી નથી. પ
પાછલી બાજુ આપ જિંદ પાડી તેમાંજ દંડા વિગેરે જોડી દોષ
આ જાતનાં બટનોમાં મુખ્ય બે પ્રકારે જોવામાં આવે છે સારા
પીતલનાં પતરાં જેમણેનાં. તેનાં ઉપર કલા મુજબ પાછળ અર્ધો
મુંડી જિંદ પાડી તેમાં દંડા કડીઓ વિગેરે જેમણેવા દોષ છે,
સારાં કોડાય છે, અને એ જાતનાં બટનો આકારમાં સંમતોગ દોષ
જીંદ જાતનાં બટનોમાં પાછલી બાજુ પીતલના પતરાં દોષ
એકા દોષથી નેનો કાઠનો જામ જેવામાં આવે છે, પરંતુ પછ
જાન જેવામાં આવતો નથી, એ પીતલના પતરાંથી દોષ જો
દેવ છે, તેનાં કુકડા સગાડવામાં આવે છે.

સારી જાતનાં બટનો વધારે જલમાં દોષ છે, પરંતુ જીલ પ્ર
રતાં બટનો બનાવવામાં પાછલી દોષ છે. કારણ પછો આમ પીતલ

પતરાનો બાગ બટનના આકારનો લોખંડનો સચ્ચો કરી તેને
 શ્રેણી પીત્તળના પતરા ઉપર તાબી બનાવવામાં આવે છે.
 કાચનાં બટનો ઘણા બાકે જે રંગનાં કરવાં હોય તે રંગ-
 યુક્ત કાચના કુકડા લેઈ તેનો રસ બનાવી બનાવવામાં આવે છે.
 કાચ નો તેવા રંગનો કાચ ન લેતાં ધોળા કાચમાંથીજ રંગીન
 નો બનાવવાં હોય નો તે કાચનો રસ ધાપ એટલે તેમાં જે બનતો
 નેહતો હોય તેવી બનતો રંગ પુરો પાડનાર પદાર્થ ઉમેરેલો.
 અને જુદી જુદી બનના રંગો દેવાને માટે માધ્યમજી ગીને ત્રીચે
 બનાવવામાં આવે છે.

હાલ રંગ દેવાનો પદાર્થ—તામપુર તરફ જે રંગના પાથર
 વે છે, તે લાંબી ફાટી પડવી જૂઠા કરી રાખવો. પછી કાચનો રસ
 તૈયાર થયો એટલે જરૂર મળે શરૂ લેવા અંગીર આ બૂદા તેમ તાબી
 તૈયારી એક રસ કરવાથી લાગ રંગનો કાચ તૈયાર થાય છે.

લીલા રંગનો કાચ—કાંજાના કુકડા લેઈ માટીની તાગમાં
 તાબી તે તાગ જમીમાં મૂકી અગ્નિ મજબાવવો. બફી ફાટી પડવા
 માટે જ્યાર માટી હથોડાવડે ફાટી તેના કાટ ખખેરી લેવો. એ પ્રમાણે
 ચારંચાર કરી તે કાટને એકઠો કરી કુકડાને તાબી મૂકવો. જ્યાં કાચને
 કાટનાં તેનો રસ ધાપ એટલે તેમાં જરૂર મળે એકથી અગીર ઉપર
 મુજબ સહેલી ગળેલો કાટ ઉમેરી દસાવી એક જરૂર મળે તેથી
 લીલા રંગનો કાચ તૈયાર થશે.

કાળો અથવા હિંદુ રંગનો કાચ—કાચના રસમાં કાળો
 રંગી અથવા કાળાની તામળો રંગ કે જે કાચમાંથી આવતો હોય
 મુજબી રંગના જેવો દેખાય છે, તે જરૂર મળે એકથી અગીર નેહતો
 ઉમેરવો. તેથી કાચના પડતા હિંદુ રંગનો કાચ તૈયાર થશે.

પુષ્પરાજ જેવા રંગવાળો કાચ બનાવવાની રીત—
 બધા ૩ બાગ, તુલસીનાર જે બાગ, ટંકજી ૧ બાગ એમને એકઠાં
 કરી મુખમાં આભાગવાથી પુષ્પરાજના જેવા રંગનો કાચ બને છે.

અક્ષતમાંથી પીળા રંગનો કાચ—અરબ બાજીને ફેંકી
 રાખ, અને સીંકાની રાખ સરખા બાકે લેઈ મુસમાં પાટી જુન તૈયાર
 દેવાથી અપારદર્શક પીળા રંગનો કાચ તૈયાર થાય છે.

અક્ષતમાંથી લીલા રંગનો કાચ બનાવવો—અરબ,
 કાળો રંગી, અને કાચના સોઝા અથવા કાચના સોઝા એ સર્વે

મરખા બાગે લેણ મુમમાં ઘાડી માગવાથી લીલા રંગનો કાચ તૈયાર થાય છે.

એ પ્રમાણે અમરખમાં રંગ દેનારા જુદા જુદા પદાર્થો ભેદના પ્રમાણમાં એકઠા કરી અગ્નિવડે સૂવેને માગી એક રસ કરવાથી જુદા જુદા અનેક સુંદર રંગના પાથરો જેવા કીમતવાન કાચો બને છે. માત્ર રંગનું કમી જરૂરી પ્રમાણ અનુસરથી જાળી શેરું ભેદજે.

કાચના બઢનોને હીરા, માણેક જેવાં બનાવવાની રીત-કામમાના દેવતા ઉપર અમરખનું પતક મૂકી તેના ઉપર બીજેરી નંગ-ડીના ઢુકડા રાખી થોડાએક તાપ દેવાથી તે ઢુકડાઓના અર્ધભાગ તેજદાર બન તૈયાર થાય છે. તેની પાછળ પીતળનાં પતરાં જડી તે સાથે લાગા વિગેરે જડવાથી મૂળ નંગડીના ઢુકડા જે રંગના રોપ તે રંગનાં લીમના જેવાં તેજદાર બઢનો તૈયાર થાય છે.

પીતળનાં બઢનો બનાવવાની રીત.

આ જાનના બઢનો પત્રાંમાંથી અને ખારતનાં એમ બે રીતે બનાવવામાં આવે છે, અને તેઓને બનાવવાની કૃતિ નીચે મુજબ છે.

પત્રાંમાંથી બઢનો બનાવવાની રીત—લેણએ તેરડી ભાગ-કલા પીતળનાં પત્રાં લેઈ તેમાંથી જોઈતા આકાર કલાં બઢનો કાપી જાડી ટાક ઝાડી ગઢવામાં આવે છે, અને તેઓની પાછળ જડસમાં આગળ નામના હિદ રેખા છે તેના નાંખા અગર દોરી અકાશની.

ખારતનાં બઢનો બનાવવાની રીત—આ જાનનાં બઢનો જુદા જુદા આકાર કલાં બનાવવામાં આવે છે અને તેની તેઓના માટે બતાવી મેળા, ત્રિકોણાકૃત વિગેરે જુદા જુદા આકારના મંચાએ તૈયાર જનારી તેમાં પીતળને રસ લગવે. જે હીરા પડેથી જેવા આકારનો મંચો દશે તેવો હા તૈયાર થને ગાડ તેના ઉપર નાઈ ઢાકવાને માટે મનરમદ નકશી કાતરેથી જાનની અમર પેશાબની એકી નાંખી. જદ તે પીતળના ઘાડો ખુબ મજબ કરી એકીમ દળા કાઢવા. અમર એકીમાં રાખી તેઓના ઉપર ખૂબ ઠોકીને નાઈ ઢાકવી એકીને અકાર પજુ જાનના જેવાજ બનાવે. લેણએ એક એ પ્રમાણે પીતળનાં બઢનો બનાવવામાં આવે છે; તેજજુ લાગમ પોંચએક નામની એક ઘાનુ મેલી કાઢવામાં આવી છે તેમાં એકે કુખ છે કે કાંખી ન પડી જનાં એમ જેમ ચાવરામાં આવે તેમ તે

તેનો ઉલ્લેખ રૂપે છે. અને તેથી પૌત્રગના જામે તેન બેટાને પૌત્ર
 બેટાનાં જાતો વધારે જનાવવામાં આવે છે. એ જાતુ જનાવવાનું નીચ
 ક્રોડી છે ૧.—જાંતુ ૧૦ જામ, અને જસન ૧ જામ જરવા જાંતુ
 પંચ જામ અને જસન એ જામ એ પ્રથમ જાંતુ મુલમાં પાંચ
 ક્રોડીગનાં તેનું પાંખી થવા જાત તેમાં જસન નાખતુ, તેનું ૫૫૫ પાંખી
 થાય બેટાને યગતી થતી હોય. એ પ્રમાણે તૈયાર થયેલી જાંતુનો
 રંધ મોના જેવો થાય છે બેટાનું નરિ, પરંતુ જેમ જેમ તે વધ
 માલમાં આવે તેમ તેમ તેનો ચગતાર રૂપે છે.

પૌત્રગનાં જાતો ઉપર પછા જાણે કલાજનો રોગ ચલાવવાય
 આવે તરી, પરંતુ એ રૂપનો રોગ ચલાવવા હોય તો તાજેટ
 કોઈ સીમર એક જામ, અને પોચાસ સાવનાઈ ૫૫૫ તેલકોલ એક
 મિથ કરી પાંખીમાં ક્રોડાણ ૬૫૫ જેવું જાંતુ પ્રથમી જનાવતુ. જા
 પૌત્રગનાં જનાવવાં આવેને રીતી થઈ પછી સાર કરી એ મિથમુલ.
 જોતુ માખર, તેથી તેમના ઉપર રાત્ર રંધનું રોગનું ૫૫ ચાલે.
 જેને માલ થઈ પછી માલ કરવાની રૂપનો રોગ તબીબે પાત્ર.

એ પૌત્રગનાં જાતોને કોતરી ૧૫ રોગો દેવ તે. પછીસ વડ
 માલ કરી રેવતમાં નંખી તપાસી કરાવ. જાત સાવનાં સાર પાત્ર
 ક્રોડી રૂપનો રોગ, જરવા જાતી ક્રોડી ૧૦ જામ અને રેવતક
 જરવા ૧૫ જામ એ પ્રથમ એક પ્રથમ વાજદા જાતી
 ક્રોડી નંખી તેમ દોરો રોગ. જાવનાં જનાવવા જાત ક્રોડી
 તે મિથમુ જાખર. કાલે. એ જાખરુ તથા જાત પછી તે
 પૌત્રગની જાતોને રંધ રોગ દેવ તે મરે જાંતુ નેક પૌત્રગ
 જાતો રોગી તેનું હજમુ એ મિથમુલ એકાદ. રેવતી રજા
 જાત તે જાંતુ કોઈ રજા રોગ છે. જાંતુ એ રજા ૫૫૫ એ
 મિથમુ જાખર. કાલે. એ રજા રજા ક્રોડી રોગ જાંતુ જાત
 માલ ક્રોડી ૫૫૫ રોગ તે જાંતુ રોગ રોગ રોગ રોગ.

રેવતી તથા રેવતી જાવનાં જાતો ૫૫૫ રોગ રોગ રોગ રોગ
 ૫૫૫ રોગ રોગ રોગ એ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ
 રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ
 રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ
 રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ
 રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ રોગ

સોખંડનાં બટનો બનાવવાની રીત.

તામબેટ નેવના નકામા ડગાઓનાં પતરાંમાંથી તેમજ આપને
 ની મ ને ને મ ડગા જે પાતળા પતરાં વિશાલતથી આવે છે તેઓ-
 ના આ પતરાં મળતો નેવાડ કપડામાં આવે છે. અને તેઓને
 મ ને મ ને નકામ છે (૧) સોખંડનાં પતરાં ઉપર કપડું ચઢા-
 ની નેવાડ સડમ શીવેલું હોતું નથી. (૨) કપડા ઉપર પતરું
 નેવાડ ચઢાવી પાછા શીવેલું હોય છે (૩) પતરા ઉપર
 નેવાડ પાછા ચઢાવેલો હોય છે એ ત્રણેય બટનો મળતા-
 ના નેવાડ આ પ્રમાણે છે.

૧ મ નેવાડ પતર ને પછી જોડણ આકારનાં બટનો બનાવવાં
 નેવાડ પતર નેવાડ પછી મળત વડે તેને કાપી
 નેવાડ પતરા ગોળ ખીસા વડે એક મોટું છિદ્ર પાડી
 નેવાડ પતરા નાક બટનની કાર એરણ ઉપર રાખી
 નેવાડ પતરા નેવાડ મળતની પાછળી બાજુ તરફ અર્ધ ગોળ
 નેવાડ પતરા અથવા સોનાસોઘમાંથી બટનની દરેક બાજુ બટની
 નેવાડ પતરા કાપી નેવાડ કરવા. પરંતુ એ એ દુકાઓમાં
 નેવાડ પતરા નેવાડ મોટા દુકાડો બટનના આગળ
 નેવાડ પતરા નેવાડ પાછળી ગોળ કીનારીમાં ટાંકવી વડે
 નેવાડ એ રીતે કરનાં બને દુકાઓની કોઈ તે
 નેવાડ પતરા એવી બટ બટન ઉપર કરચણીઓ ના
 નેવાડ બટનના વાળેથી અર્ધ ગોળ કીનારી સોખં-
 નેવાડ બટનના બાજુ રાખી પછો બટનના પાછળી
 નેવાડ એ રીતે કરવાથી બટનની બન્ને બાજુએ
 નેવાડ નેવાડ કપડાની કોઈ બટનની કીનારી
 નાની નથી.

૨ મ નેવાડ ઉપર કપડું શીવેલું હોય છે
 નેવાડ એવી છે કે બટનના આકારના ગોળ
 નેવાડ કાપી નેવાડ કરવા, એ દુકાઓમાં
 નેવાડ પતરા છે; આ નેવાડ દુકાઓની બન્ને બા-
 નેવાડ કપડાને દુકાડો કાપી કેરો બટ રાખા

પ્રથમ તે કપાને કાઢી ચાખી તે ઉપર જાન મારું. બાદ જમણા
કપાને તે કપાની સર્વ બાજુ જાનના મધ્યનિહ ઉપર એકી
કાળી છીરી નાંખી. આ અને પ્રથમ ઉપર કહેલાં એ બન્ને જાન-
નાં માને ઉપર ચલાવવાના કપાને પ્રથમ બેગ ચલાવી કાઢવી કરા-
વવી અને કાચગાં પાણાં દેવી નહિ, નેથી મુદર જાન ને છે.

ગ્રીષ્મ ઋતુનાં બરોડો—આ ઋતુનાં બરોડો ૬૫૨ ૪૫૫૧
 ૧૧ મહાવેલું રોડું તરી પાડે જાન લોખંડનાં પતંગોથી, જના-
 વેશાં નેહ તેમને જાણતી રીત, કીર્તિ વિગેરે જરૂરોય છે રજા
 આ ઋતુનાં બરોડોનાં સંજોગે એક પતંગનાં, અને એ પતંગનાં એક
 એ રીતે મનાવેલાં રોડું તેમને મનાવવાની રીત તીરે મુજબ છે

પ્રથમ હોખડાનાં પચસ લેઈ તેમાં બલવા આકારનાં વનુજો,
દોમરો બોધા. જાદ તે વનુજને બીડીને ચતુરંગ બાંધે. જાદ
તે ચતુરંગ બાંધીનાં આપ પ્રજાણે કાવરજો ચોરમ દુગા કાઈ
કાવા. જાદ એ ચોરમ દુગાઓની સામસામેનાં તે ખૂણાં લુંડી
ફેંકતી જવારની બાણુથી કાવરજો કાઈ કાવા. અને એણે ખૂણાએ,
રોડી રોડે ખૂણામાં એક એક બાંધીક કિડ પાકું. પડી જાતી રોડે.
તે ખૂણાએ તથા વનુજની કારને બામ પાડી બાણુ મોડી એમ
રોડે. તે એકી રીતે ૧ ખૂણાએ એકબીની તરફ આવવા એકએ
એક રોડી પાડતી વખતે એ જાલનો આખનો બામ ભાજીએ
જાલ તો તથાઈ માઈ, જાદ એ જાલે કિડક એક રોડે જાડી કડી
કાવરજો એકે જાડો તૈવા પાક રે

[illegible]

જેવા મારું જાણે એવું કે જેલમાં રહેવા દેવા
 પાછાથી કે બંધ જાણે કે જાણે જાણે જાણે કે જાણે
 કે જાણે જાણે કે જાણે કે જાણે જાણે કે જાણે
 કે જાણે જાણે કે જાણે કે જાણે જાણે કે જાણે
 કે જાણે જાણે કે જાણે કે જાણે જાણે કે જાણે
 કે જાણે જાણે કે જાણે કે જાણે જાણે કે જાણે

કહેલા પતરાની પાછળ વાળેલી કોરમાં બેસાડી તે કીનારી ચીપીઆવી દાખી દીકડી તથા વચ્ચે ગોળ પનડું મજબુત બેસાડવું, બાદ પાછળ બે હિંદોમાં પીતળનો ગોળ ઘડો મૂકી કડી સમાડવી.

આ બનતાં બટનો બનાવવાનો વળી બીજો પ્રકાર એવો છે. આગલા પતરાનો ગોળ ભાગ પાછલી દીકડીમાં બેસાડેલો હોય અને બચાવે માટે લોખંડના પતરામાંથી બટનના આકારનો ગોળ ટુકડો કાપી કાઢવો. અને ઉપરના પ્રકારમાં જણાવ્યા પ્રમાણે લોખંડના પતરામાંથી બે હિંદોવાળા બીજી દીકડી કાપી તૈયાર કરવી. અને આગલી ગોળ અને પોક્કળ ભાગ બટનના ગોળપણ કરતાં થોડો મોટો મેલો જોડાવો. એ દીકડીના આગલા ગોળ તથા પોક્કળ ભાગમાંથી ગોળ પનડું મૂકી એ દીકડીની કીનારી પતરા ઉપર ચીપીઆવી પડે પડે અંદરની બાજુ દાખી ઘટ્ટ બેસાડવી, અને પછી પાછળ બે હિંદોમાં પીતળનો ગોળ ઘડો બેસાડી તેમાં કડી ઘાસવી.

એ કડીઆ તેમજ ઘંટા પાછળ બનાવેલી રીત પ્રમાણે તૈયાર કરવા તેમજ દીકડીઓ મજબૂત તૈયાર કરવા માટે તેવા નમુનાકામ લોખંડના સચા તૈયાર કરી તેના પર પતરાં મૂકી બારીક દયોડીવડે મળી બનાવવા ઘંટા દીકડીઓ તૈયાર કરવી. તેમજ બધે પતરાં એવા બાજુ સાથે બેસાડવા માટે જાકડાના શેળ ટુકડા ઉપર પડેલા પ્રકારમાં બનાવવા મુજબના બટનોના ટુકડા વાળેલી કીનારી ઉપરની બાજુએ એ તેમ મૂકવા. બાદ તે કીનારીમાં દીકડી બેસાડી દાખી બટન તૈયાર કરવું અને બાજુ પ્રકારના બટનો કરવા માટે એ જાકડાના શેળ ટુકડાઓ ઉપર દીકડી બાજુથી એને એવો બાંધ કરવો. જેમાં બીજા પ્રકારની દીકડાઓ એવી રીતે રાખવી કે ઉપરની બાજુ કીનારીઓ રહે. બાદ તે વાળેલી કીનારીમાં બટનનો ગોળ ટુકડો બેસાડી દીકડીની કીનારી નીચેની તરફ અંદરની બાજુએ ચીપીઆવી દાખીને બેસાડવી એ બટનો એકરમ તૈયાર કરવાને એ કામથી માલિક તમાર એવા વળ માણુમેની જરૂર પડે છે. એક માણસ ગોળ ટુકડા સાથે અમર વગેરે કાઢતાં તૈયાર કરે છે. બીજો દીકડીઓ તૈયાર કરે છે અને ત્રીજો તેમને એક બીજા સાથે જોડે કરે છે. વળી બે ચોરો માણસ હોય તો તે ઘંટા કડીઓ વિશે જાણે છે. આ બનતાં બટનને બે ઉપરની બાજુ નીકળેલો શેળ અડાઓ દોષ તો મુંદર દેખાય છે, પરંતુ તેમ કરવામાં મહેનત વધારે પડે છે. માટે પાગનોખ

કોર્સાઈડ ઓર ખરાબુરી ૧ ભાગ, અને ટાંડું પાણી ૧૦૦ ૬.
 હેઠ તેમને એક કાચના વાસણમાં મિશ્રણ કરવાં. ૫ઠી એ મિશ્રણ
 ઘસવડે બટન ઉપર ધસી સુકાવા બાદ ચાક અથવા ચુનાની મૂકી
 તેના ઉપર ૫ઠી સાર કરવાથી થોડો રંગ ચડે છે. પરંતુ એ
 મિશ્રણ લગાડના અગાડ લોખંડનાં પત્રાં ઉપરનો કાદ વિશેષ સા
 કરવો જોઈએ.

પારાનો દોશ ન ચલાવતાં જો કયાકનો ચલાવવો હોય તો
 કયાકનો જૂઠો ચાર ભાગ, કીમ ઓર ટાઈર ત્રણ ભાગ, અને કાં
 પાણી વીસ ભાગ હેઠ પ્રથમ કીમ ઓર ટાઈર કાં પાણીમાં એ-
 ગાળી તેમાં કયાકનો જૂઠો નાંખી ૫ઠી તેનું પાણી ચનાં સુધી ઉકા-
 નવું. બાદ જે લોખંડ અથવા પીતલના સામાન ઉપર કોર્સાઈડ ચલાવવી
 હોય તે એ મિશ્રણમાં નાંખી સીંજવું જેથી તેના ઉપર સરસ રીતે
 કોર્સાઈડ ચડી જાય.

સોના રૂપાનાં બટનો.

આ બટનો બટનો પડીને અથવા તો બરીને એમ જે પ્રકારે
 બનાવવામાં આવે છે, અને તે બનાવવાની રીત પીતલનાં બટનોને
 મળતીજ છે.

મિશ્ર ધાતુઓનાં બટનો.

હાથમાં વળી સોના, રૂપા કરતાં કિંમતમાં સસ્તી અને દેખા-
 વમાં પહોં સરસ એવી મિશ્ર ધાતુઓ બનાવીને તેના બટનો
 બનાવવામાં આવે છે. એ મિશ્ર ધાતુઓ બનાવવાની મુખ્ય રીતો
 એવી છે કે:—

જે ભાગ સોનું હેઠ મુખમાં પાણી અગ્નિ ઉપર ધૂધી તેનું પાણી
 કરવું. બાદ ચોખ્ખું મોરડુનું જે ભાગ હેઠ તેમાં મેળવવું. અને ૫ઠી
 બાદ ભાગ રૂપાનું પહોં કરીને તેમાં તે મોટું મેળવવાથી મળતું
 મિશ્ર સોના નેહું તૈયાર થાય છે.

ચંદુ ૧૨ ભાગ, અસન ચાર ભાગ, અને નિશ ૨૫ ભાગ
 હેઠ તેને ઉપર લખ્યા મુજબ રીતે મેળવવાથી જે ધાતુ થાય છે તે

રૂપા જેવી સુંદર દેખાતી હોય તેનાં પતરાં તીખી ચમકાય છે એટલું જ નહિ, પરંતુ તેના તાર પણ ખેંચી ચમકાય છે.

ચાંચુ ૪૦૧૧ બામ, નિકેલ ૩૧૧૧ બામ, સોખંડ ૨૧૧ બામ, જ-સત ૨૫૧૧ બામ સાથે લેડ માળવાથી જે ધાતુ બને છે તેનો રંગ ચીનાઈ ચાંદી જેવો હોય છે.

ચાંચુ ૬૫૧૧ બામ, રૂપુ ૧૧૧૧ બામ, સોનું ૪૧ બામ લેડ સર્વે મુજબ ધાતી માળવાથી પણ જે ધાતુ તૈયાર થાય છે તેનો રંગ સોના કરતાં પણ સરસ હોય છે.

એ પ્રમાણે જુદી જુદી રીતે મિશ્ર ધાતુઓ અનાવણમાં આવે છે, તેમાંથી જે જન પસંદ પડે તેવી જાતની ધાતુ અનાવી પછી તેનો રસ અનાવી જેવી જાતનાં જટનો અનાવવાં હોય તેવા પ્રમાણના બીજામાં તે રસ રેડીને અનાવવાં. આદ સેન્ડ પેપરવડે ધબી સાફ કરવાં.



મુકરરુલ ૯.

એક ધાતુ ઉપર વીજળીની સદાયતાથી બીજા ધાતુનો
રોગ ચલાવવા વિષે

એ તે ધાતુને પ્રવાહી રૂપમાં બનાવીને પછી જો તેમાં વીજળીનો પ્રવાહ ચલાવ્યો હોય તો તે ધાતુ ને ને તત્ત્વોમાંથી બનેલી હોય તે તે તત્ત્વોને વીજળીનો પ્રવાહ શુદ્ધ કરી શકે છે. એટલું જ નહિ પરંતુ મીઠા ચીજ ઉપર તેનો રોગ પણ ચલાવી દે છે. આ રીતે ઘણા બધા દાસમાં અનેક પ્રકારની ધાતુઓ ઉપર સોનાનો, રૂપાનો, તાંબાનો, કાંચનો અને અમર બીજા ધાતુનો રોગ ચલાવવામાં આવે છે અને ને રીત ઉપર એમ સોના, રૂપા કે તાંબાનો રોગ ચલાવવામાં આવે છે. તે ચીજનું મૂળ સ્વરૂપ નદલાઈ જાય જાય તે સોના રૂપા કે તાંબાનીજ બનેલી હોય તેમ જણાય છે. આ કુતરને દરેકમાં મહેકરો પેટિંગ કહે છે.

કહેરોનો અર્થ વીજળી વડે અને પેટિંગનો અર્થ રોગ ચલાવવો એવો થાય છે તો પણ પેટિંગ કબજામાં કાઢી વિશેષ અર્થ સમાવેશો છે, તે એ કે સર્જી રીતે સાત કૌલી ધાતુની સપાટી ઉપર વીજળીની મદદથી એવી રીતે ધાતુ ચલાવવી કે અત્યંત સપાટીની સાથે તે એક રૂપ ધણ એવી જાય, અને અત્યંત સપાટીનું સ્વરૂપ નાશી પોનાનું સ્વરૂપ તેને આપે.

આ કામ માટે દાસમાં કાંચાંડ, અમેરિકા, જર્મની વિગેરે બીજા કુપરેશ દેશમાં ઘણા મોટા ઘણા ઉપર કારખાનાં સ્થાપન કરવામાં આવ્યાં છે. અને ત્યાંથી આજનાં ધોર, અહોડા, ચાકલીઓ, નરનો, કીઓ, ઘાંડીઓ, ફેન્સી ચીજો, તેમજ લોખંડનાં પતરાં વિગેરે અનેક ચીજો ઉપર શુદ્ધ ખરચે અનેક પ્રકારનો રોગ ચલાવવામાં આવે છે. એમાંની કેટલીએક ચીજો તો એવી હોય છે કે જો તેઓનો રોગ ચલાવવામાં આવે તો કાંઈ દાસમાં પણ પડે નહિ; અમર આ પદેથી વેચવામાં આવે તો કાંઈ દાસમાં પણ પડે નહિ; અમર આ વિગેરેથી જલ્દી ખરાઈ જાય. પરંતુ રોગ ચલાવ્યા બાદ લોહો તેને એટલા નવા દરખાઈ લેઈ જાય છે કે એક જીર્ણના દાસ પણ આવતીજ નથી. અને થોડી દવા મેળવિગેરેથી કાટની અસર ન થતાં સેંકડો વર્ષ પર્યંત રહી શકે છે.

એ પ્રમાણે રોગ ચલાવવામાં મુખ્યત્વે કરીને નીચેની મામ
ઉપર ખાસ ધ્યાન આપવું પડે છે.

પ્રથમ તો જે ધાતુનો રોગ ચલાવવો હોય તેનું સોપાનુચન કર
પડે છે, એટલે તે ધાતુને પ્રવાહીરૂપમાં આણી પડે છે. આ રીતે
પ્રવાહી કરવાને માટે જે ધાતુ વાપરવામાં આવે છે તે તેના અમ
અવસ્થામાં ન દોના તેનો છાર બનાવી પછી તેમાંથી પ્રવાહી બના
ચકાવ છે, અથવા તો કોઈ બીજી ધાતુ સાથે તેને મિશ્ર કરીને પક
તેનું પ્રવાહી બનાવવામાં આવે છે. એ પ્રવાહી સાધારણ રીતે ધાતુન
તેજાવના નામે ઓળખાય છે. અને તેને એક વામનમાં ભરી પક
તેમ જે ચીજોને રોગ ચલાવવાનો હોય તે નાંખવામાં આવે છે. ને
આ તેજાવમાં હજા તે ચીજોને ભેળી કાઢવામાં આવે અથવા યો
એક વાર રાખીને કાઢી લેવામાં આવે તોપણ તેઓના ઉપર રો
ચડે છે. પરંતુ એ રીતે જે રોગ ચડે છે, તે મરો પાતળા મરો
રોવાથી એ તેજાવની અંદર વીજળીનો પ્રવાહ શખન કરવામાં આવ
છે. એ પ્રવાહ નીચે ગતાઆ પ્રમાણે વુજીથી ઉત્પન્ન કરી ચકાવ છે.

જે ધાતુનો રોગ ચલાવવાનો હોય તે ધાતુના છારનું પ્રવાહી કરી
એક ઘમણમાં ભર્માનાડ તેમાં જે ચીજો ઉપર રોગ ચલાવવાનો હોય
તે નાંખ્યા બાદ જે ધાતુનું તે પ્રવાહી કરવામાં આવ્યું હોય તે
ધાતુનો એક કડકા અથવા પનડ રોગ ચલાવવાની ચીજોથી સજાર છે.
રાખવામાં આવે છે. બાદ આ પાવની નજીકમાં એક બીજું વાક્ર
રાખવામાં આવે છે તેના એક તાનાનું અને બીજું જમનનું એમ બે
પત્રા છેડે છેડે શેડાવવામાં આવે છે. બાદ તે વામનમાં પાણી રી
તેમાં સ્વચ્છદુરિત એમિડ (સ્વચ્છ તેજાવ), અથવા નાઈટ્રીક એમિડ
(દુગ્ધનારનો તેજાવ) ઘેરોએક ઘેરવામાં આવે છે. પછી વાંચાના
પત્રાને એક ત્રાંબાનોજ વાજો ત્રેડી તેનો મંબંધ ધાતુનું પ્રવાહ
બીજા વાક્રનું મુકેલા ધાતુના કડકા અથવા પનડા સાથે વગવા
વામાં આવે છે. પછી જમનના પત્રાને પણ એજ ધાતુનો વાજો કે
ન્યાર નાંખી તેનો બીજો છેડા રોગ ચલાવવાની ચીજોની સાથે સંપ
વામાં આવે છે. કોઈ કોઈ વખતે વીજળીનો પ્રવાહ સારી રીતે પ્રવા
કરવા માટે બીજા પાવમાં ત્રીજું પત્ર વકવામાં આવે છે. અને બીજા
પાવમાં નાઈટ્રીક એમિડ મિશ્રિત જળ ભરી તેમાં ત્રાંબાની પેટ
(પનડ) મુકવામાં આવે છે, અને ત્રીજા પાવમાં સ્વચ્છ તેજાવથી

ઝોપણીઝો બનાવવામાં આવે છે, અને તેમાં કુદરતના દાંન, અકીકના પત્થરા વિગેરે મુખ્ય છે. જુદાં જુદાં કામો માટે બનાવવામાં આવતી ઝોપણીઝોનો આકાર, કદ પણ જુદો જુદો હોય છે. મોટી ચીજો સાફ કરવા સાફ જે ઝોપણીઝો બનાવવામાં આવે છે, તે એક કુટ સંજાઈ જેટલી અને બધાં દાયાવાળા હોય છે. ઝોપણીનું કામ એકદમ થીખી યગતું નથી માટે તે થીખવા સાફ થોડાક અઘ્યાસ અને સફાઈ જરૂર છે. ઝોપણી કરતી વખતે જેના ઉપર ઝોપણી ચાકતી હોય તે વસ્તુને મજબુત રીતે પકડી રાખવી જોઈએ. અને ઝોળારનો ખોખરો અવાજ નિકળે ત્યારે તે ઉપર સાંતુનું પાણી કરીને રેડવું અને પછી ધમવું કે જેથી તે ચીજ કપાઈ નય નહિ.

જો કે સરસ રીતે વીજળાનો ઢોળ ચડાવેલી ચીજોને ઝોપણીનો સાર કરવાની જરૂર નથી. તો પણ તેને સાફ કરવાની જરૂર પડે તો રૂઝ વાળાકુંચીથી સાફ કરી સુકવી પછી એક ઝોપણી ઉપર સુંવાળું અસ્તર કરીને તે વડે સાફ કરવું. અગર આક વિગેરેથી ધમી સાફ કરવું.

નવાં બનાવેલાં વાસણો અગર દામીનાઝો કે જેઓ તરતજ સોનીની દુકાનમાંથી આપ્યાં હોય તેઓની ઉપર પણ વાનાવરણમાં રહેલા ચીકટું પડ બાઝેલું હોય છે. માટે તેની ચીજોને પણ કાર્લિક થોડાસના પાણીમાં નાંખીને ઘોષ નાંખવી, એ પ્રમાણે ઘોષ ધસીને સાફ કરેલી ચીજોને જો રૂપાની હોય તો તેને નાઇટ્રીક એસિડમાં ત્રણ ગણું પાણી ભેળવીને તેમાં ઘોષ નાંખવામાં આવે છે. પછી ચોખ્ખા નાઇટ્રીક એસિડમાં બોળી તરતજ એક ક્ષણમાં કાઢી લેઈ પાણીમાં ખૂબ ડબકોળી ઢોળ ચડાવવાના વાસણમાં મૂકવામાં આવે છે. પરંતુ આવી રીતે સાફ કરેલી ચીજોને તેજમમાંથી કાઢી ઢોળ ચડાવવાના વાસણમાં મૂકના વૃત્તીમાં એક આમળો સરખોતો પણ સ્પર્શ વાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી જોઈએ. કારણકે એ રીતે સાફ કરેલી ચીજ ઉપર જીંદ ઘોષ જાતનો કાપ પડેલો તો બાંધુ ઉપર રહો, પરંતુ જો એક આંગળીના સ્પર્શનો પણ કાપ પડેલો દશે તો તે ચીજ મને તેટલી સાફ હોવા છતાં પણ કાપવાળો જમ્યાએ જીંદગી ઢોળ ચડશે નહિ.

ત્રાંચુ, જર્મનસીદ્ધર અને પીતળની ચીજોને સાફ કરવાની રીત—આ ધાતુઓમાંથી બનાવેલી ચીજો ઉપર જો ઢોળ

ચઘવનો દોષ તો પ્રથમ તે ચીંતેને જાણી દીધા રેતીવડે પસી
પાણીથી ઘોષ સાદ કરી પછી પાંચ દેર પાણી, તેટલોજ સઘરપુરીક
એસિડ, અદીદર નાઇટ્રીક એસિડ, અને નવદાંક હાઇડ્રોક્લોરિક એ-
સિડ એ તમામ ચીંતેને ભેખી કરી તેના મિશ્રણમાં દોગ ચઘવવાને
સાર તૈયાર કરેલી ચીંતેને જમદાગી માટી પછી દોગ ચઘવવાને
સાર તૈયાર કરેલા તેજાવના મિશ્રણમાં રાખવામાં આવે છે.

આ પ્રમાણે સાદ કરવાને માટે તૈયાર કરેલી મેગવજીનાં એકને
ખરે બે વાસણો દોષ તો વધારે સાધું. કારણ એક વાસણમાં પ્રથમ
બોગીને તે ચીંત ઉપરનો માટ વિતેરે સાદ કરવા દાગે, અને બીજું
વાસણ દોગ કરવાના વાસણમાં મૂકના પહેલાં જે પાણીમાં જમદાગી
દહાડવાનું ઉપર દઈું છે તે પ્રમાણે જમદાગી દહાડતાં પહેલાં ઉટ્ટી-
વાર બોગી દહાડવા સાદ કામ દાગે. આ પ્રમાણે બે વાસણો દોષ
તો પ્રથમના વાસણની મેગવજીમાં, તે ચીંતેને એકાદ નિનિટ સુધી
રાખવી, અને પછી દાતણની સોડી ઉપર મુંડું પૂમડું વીંટાળી તેવડે
પસી સાદ કરવું, અને પછીથી બોટચર તે ચીંતેને જોળ વાસ-
ણમાં રાખ એકજ સજુ બોગી રાખી તરતજ માટી લેપ પાણીમાં
પથાગી માટી તરતજ દોગ ચઘવવાના વાસણમાં નાંખવી. જે આ
ચીંતે તરતજ નાંખવામાં ન આવે અને સુષાષ જલ્ય તો તરતજ
તેના પર હવાનું પાંચ મદા જલ્ય છે, માટે ફરીથી બોગવામાં આવે
દોષ તેના પર ઝીલીટ મદી થકે છે, અને એટલા માટે તેમને બી-
નીને બીનીજ દોગ ચઘવવાના વાસણમાં નાખવી નેહએ. આ ચી-
ંતેને હાથેનો રપર્ટ થાય તો પજુ તેજોના ઉપર નેહએ તેવો ચી-
લીટ મદી રાખે નથી એવું આપણે ઉપર લેખું છે. માટે બોગી
દહાડતા પહેલાં તેવી ચીંતેને એક વાગાથી બીધી બોગી માટી નેહએ

લેવાની ચીંતે સાદ કરવાની રીત—પ્રથમ અને લેવાનું
ચીંતેને પ્રથમ ખાર એક પાઉન્ડ સઘરપુરીક એસિડ, એક અર્પેડાગ
નાઇટ્રીક એસિડ અને એક અર્પેડાગ હાઇડ્રોક્લોરિક એ સરને દા-
દેર પાણીમાં મેગવીને તેમાં બોગી સાદ કરવી નેહએ. જે ચીંતે
ઉપરથી કાઢેનો ખાર દૂર થઈને માટે આ મેગવજીમાં તે ચીંતેને
સોડીવાર કુનેલી રહેવા દેવી નેહએ અને જે તે ચીંતે ખાર થો-
ખખા પેલાલીજ દોષ તો તેજોને બેગવાને માટે જે પ્રથમ ન
નાવવામાં આવે તેમાં ઉપર જલ્યના કરતું વધારે પાણી કુનેરું નેહએ

માટે તેને ચઢાવવાની વધારે મહેનત કરવામાં આવતી નથી. હોદા પર તો માત્ર દીન અને ત્રાંતાનોજ દોગ સારી પેઠે ચડી શકે છે, માટે ત્રાંતા પીનગ ઉપર પારાનું પડ કેવી રીતે ચઢાવવામાં આવે છે તેનો વિચાર કરીએ.

એક રોર નાદપૂરિક એસિડ લઈ તેમાં ત્રણગણું પાણી મેગવતું. બાદ તે મેગવજીને એક અધોગ પાસા ઉપર ધીમે ધીમે રેડવી અને દલાવતા રહેવું. તેથી પારો એસિડ સાથે મળીને એક રસ થઈ જાય. જે કે પારાને એસિડ મિશ્રિત પાણી સાથે મળતાં થયેા વખત જાય છે. માટે એકદમ અધોગ ન જનતાં જ્યાં સુધી પારાનું પ્રવાહી ન થઈ જાય ત્યાં સુધી એક સરખી રીતે દલાવતા રહેવું, અને જ્યારે તે એક રસ થઈ જાય ત્યારે તેમાં બીજું દસરોર પાણી ઉમેરવું, અને પછી તેમાં જે ચીજે ઉપર દોગ ચઢાવવાનો હોય તે મોળી કાઢવી.

આ રીતે પારાનું જે પડ ચઢાવવામાં આવે તે પાનગામાં પાનથું હોવું જોઈએ, કારણ જે તેનું પડ જડું હોય તો દોગ ચઢાવ્યા પછી તે ઉખડી પડે અને તેથી દોગને પણ તુડવાન પડેલે, માટે જેમ અને તેમ પાનથું પડ ચઢાવવું.

આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલું પારાનું પ્રવાહી માત્ર ત્રણ, પીનગ વિગેરે પાનગો ઉપર જ ચઢાવવામાં આવે છે. પરંતુ જસતના ઉપર પારાનું પડ ચઢાવવાને માટે ખાસ ગૂલી જ રીતે પ્રવાહી જતાવવામાં આવે છે. તેની રીત એવી છે કે—અષ્ટજ પાણીમાં બે રોર સકરયુરિક એસિડ ભેગવી પછી તેમાં એક અધોગ નાદપૂરિક એક સકરયુરિક આગ્રાગવો.

ત્રાંતા પીનગની ચીજે ઉપર ચઢાવવાનું પ્રવાહી જરામર તૈયાર થયું છે કે નહિ તેની પરીક્ષા કરવી હોય તો તેમાં એક સ્વચ્છ કૌશ્ઠો ત્રાંતાનો કાકો ભોળી લેવો. જે તે પતરાખર ચોરું પડ તરત જ પીગા રંજન થઈ જાય તો જાતરું કે પ્રવાહી જરામર થયું છે. પરંતુ જે તે પડ સાથું અથવા ખરામ રંજનું દેખાવ તો જાતરું કે જરામર થયું નથી.

ઉપર દેવમાં આપ્યું કે હોદા ઉપર સોના કે રૂપાનો દોગ ચઢાવવાથી તે વધારે ટકાઉ જનતો નથી તેમજ હંમધા વગરનો જણાય છે. તોપણ જે હોદા ઉપર પ્રથમ ત્રાંતાના દોગનું પાનથું પડ ચઢાવવામાં આવે તો પછી તેના ઉપર સોના કે રૂપાનો દોગ થણી સરસ રીતે ચડી શકે છે.

કેટલીએક વખતે કાંઈ કાંઈ ચીજોની એક તરફની સપાટી ઉપર રોગ ચઢાવવાની અને બીજી બાજુ એમને એમ રાખવાની જરૂર હોય છે. જ્યારે એમ કરવાનું હોય ત્યારે બીજી બાજુએ રોગ ચડે નહિ એટલા માટે તે બાજુ ઉપર પેરાલીન મીજુને પીગળાવી તેનું પડ ચઢાવવામાં આવે છે, અમર જો તે ચીજ સજ્જત જલદ મિજુ જુમાં રાખવાની હોય તો મીજુના બદલે કાપાસ વાનિંદનું પડ ચઢાવવામાં આવે છે. વળી જો ગિલિટ ચઢાવનારૂં મિજુનું અત્યંત જલદ હોય તો તે વાનિંદમાં સોદામરમની મેળવજો કરવામાં આવે છે.

જો ગાંઠા, પીત્તળ કે જર્મન સીલ્કરની ચીજો ઉપર તેજસ્વી રોગ ચઢાવના હોય તો તેમને ધોવાને માટે જે મિજુનું જનાવવામાં આવે છે તેની રીત એવી છે કે જખુ મરુતું પાણી મેળવેલો નાછટ્ટીક એમિડ બા શેર, હાઇડ્રોક્લોરિક એમિડ જખુ શેર, અને પાણી સવા શેર મિશ્ર કરી પછી તેમાં મદરડુ ઘાતુઓની જનાવેલી ચીજોને ધોવી એક મિનિટ સુધી બોળી રાખવામાં આવે છે. જેથી તેઓ પરતો મેલ ધોવામાં જવાળી ઉજળી થાય છે. જાદ તે ચીજોને દરીયા બોળી તરતજ કાઢી શેષ મારી પેડે ધોઈ નાંખી તરતજ રોગ ચઢાવવાના વાસજુમાં મકવામાં આવે છે.

જો કાંબો રોગ ચઢાવના હોય તો મધ્યપુરિક એમિડ એક શેર, દલ્હો નાછટ્ટીક એમિડ બે શેર, અને ખાવાનું મીઠું પાંચતોલા શેષ રોગ ચઢાવવાની ચીજોને તે કાંબો ઘર્ષ જલ ત્યાં સુધી આ મેળવજીમાં બોળી મખાતા. પછી તેમણી કાઢી શેષ જખુ મરુતું પાણી ઉમેરેલા નાછટ્ટીક એમિડમાં બોળી રાખી બે વખત પાણીમાં ઝખ-કાળી કાઢી આખરે રોગ ચઢાવવાને માટે તૈયાર કરેલા મિજુનું મકવી. જો નાની નાની ધણી ચીજો હોય તો તેમને એક વાગા ઉપર જુખખાજાયે કાંધી રોગ ચઢાવવાના વાસજુમાં મકવી કે જેથી તે કાંધી બાજુથી ઢલાવવામાં આવે. આ વાગાને પ્રથમથીજ મોના કે રૂપા પેટા જે જલનના મિજુનું તેને બોળવાનો હોય તે જલનો રોગ ચઢાવના હોવો જઈએ.

કાંઈ ચીજ ઉપર પ્રથમ એકાદ વખત રોગ ચઢાવેલો હોય અને તેમણી સરોખને આમ જનાઈ જવાથી મૂળ જાતને આમ ઉપારો થઈ જાયો હોય તેવી ચીજો ઉપર જો રૂઝી રોગ ચઢાવના હોય તો જે ધોઈ પછી રોગનો આમ રોગો રોગ તેને જખુ કાદ ઉઠવી

નાંખ્યા સિવાય નવો દોળ સારી રીતે ચઢી શકતો નથી, અને એટલા માટે જુના દોળને વાગાડુઓથી અથવા તો કાંદેલા પત્થરની રેતી વડે પક્ષી નાંખવામાં આવે છે. પરંતુ એ પર્ણુજ નક્કી અને વધારે સારાજીવે કામ કરતું હોય તો સૌથી સારો રસ્તો એ છે કે તેજાન અથવા એવાજ બીજા કાંઈ સાધનની મદદથી જુની ધાતુ ઉતારી લેવી. કારણ વાગાડુઓનો ઉપયોગ તો માત્ર સપાટ ચીજ ઉપર થઈ શકે છે. પરંતુ નાજુક નક્કીદાર ચીજ ઉપર તેનો ઉપયોગ કરવાથી નાજીદાર કામની ધારો ખરી પડવાથી તે કામ બેરોગ થઈ જાય છે. દરે તેજાનની મદદથી રૂપાનો દોળ કીચી રીતે ઉતારી લેવો તેનું વિવેચન કરીએ.

ગ્રાંથા, પીતલ અને જર્મન સિલ્વરની ચીજ ઉપરથી રૂપાનો દોળ ઉતારી લેવાની ક્રિયા—દોળ ચઢાવેલી ચીજ ડૂબે એટલા પ્રમાણમાં ચોખ્ખો સલ્ફ્યુરિક એસિડ લેઈ તેમાં દર બીજી ઘેર સલ્ફ્યુરિક એસિડમાં એક અધિગ કુરોખાર નાંખી દેવાથી એક કાચ કરી આ મેગ્નેશીયમ તથાવરી, અને પછી તેમાં જુના દોળવાળી ચીજ ડૂબાવવી અને ૧૫ લેઈ લેતા જલેમાં એ ક્રિયા મંદ પડી જાય તો વધારે તાપ કરવો, અને કુરોખાર નાંખવો.

એ રૂપા ઉપરથી સોનું ઉતારી લેતું હોય તો તે ચીજને લાલ-મેળ તથાવરી, અને પછી તરતજ તેને પાર્શ્વમાં નાંખેલા થીયાર સલ્ફ્યુરિક એસિડની મેગ્નેશીયમ નાંખી દેવી. આમ કરવાથી સોનું ઉતારી જઈ લેવાથી છું પડે છે.

એ પ્રમાણે ચીજને બરાબર કાઢી કાઢી માત્ર તેના ઉપર જાંબે નવો દોળ ચઢાવવાને માટે દોળ ચઢાવવાને તૈયાર કરેલા વિષજવાળા વાસણમાં મૂકવી. કારણાતના રીખાઈ ખાણે પ્રથમ કોના, માંદી વિશેરો દોળ ચઢાવવાની ખાણમાં ન પાડતાં ચંપાને દોળ ચઢાવવાનું કામનું લેઈએ. કારણ બીજી ધાતુઓની ખાણ ચઢાવત ન કરાવતાં એનો દોળ બેઠો થઈ છે, અને કાચ કામ જમી કુપરે તે પછી ચંપાની ક્રિયા જરૂર નેલવી નથી. ચંપાનો દોળ ચઢાવવાનું કામ કરવાથી આ પ્રમાણે થું થું તરત જારે છે અને તે કાંઈ કાંઈ બાજોમાં તેની સારી સમજણ પડે છે અને તેથી સોનું ૧૫, નીકલ વિશેરો કામ કીચી રીતે કરવાથી જરૂર જાણ કરી તેની સારી સમજણ પડે છે. જરૂર જરૂર લીધે જાર પછી કામ કરવા જતાં

૧. જાન અમારું કે તે ખીજા કોઈ વચ્ચે
૨. જો જાન અમારું કોઈ અદાવતોમાં આવે
૩. જો જાન અમારું આવી છે.

१. ॥ ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥
 २. ॥ श्रीगणेशाय नमः ॥
 ३. ॥ श्रीकृष्णाय नमः ॥
 ४. ॥ श्रीरामाय नमः ॥
 ५. ॥ श्रीसूर्याय नमः ॥
 ६. ॥ श्रीशिवाय नमः ॥
 ७. ॥ श्रीब्रह्माय नमः ॥
 ८. ॥ श्रीविष्णुनामा ॥
 ९. ॥ श्रीमद्भगवद्गीता ॥
 १०. ॥ श्रीमद्भगवद्गीता ॥

૧. ગાંધીજીના જન્મદિવસે આજીવન સેવા આપનાર શ્રીમતી
 ૨. ગાંધીજીના જન્મદિવસે આજીવન સેવા આપનાર શ્રીમતી
 ૩. ગાંધીજીના જન્મદિવસે આજીવન સેવા આપનાર શ્રીમતી
 ૪. ગાંધીજીના જન્મદિવસે આજીવન સેવા આપનાર શ્રીમતી

[illegible]

૧. રાજી કીજ ૧૦ થી ૧૨ થી આપો
 ૨. આ ૧૦ થી ૧૨ થી આપો
 ૩. ૧૦ થી ૧૨ થી આપો
 ૪. ૧૦ થી ૧૨ થી આપો
 ૫. ૧૦ થી ૧૨ થી આપો
 ૬. ૧૦ થી ૧૨ થી આપો
 ૭. ૧૦ થી ૧૨ થી આપો
 ૮. ૧૦ થી ૧૨ થી આપો
 ૯. ૧૦ થી ૧૨ થી આપો
 ૧૦. ૧૦ થી ૧૨ થી આપો

જેટલું ઝોમગી રહે તેટલું સાથેનાઈઠ ઓર ફાપર ઝોમગતું. જાદ તેમાં ફરીથી આશરે પંચેક તોષા સાથેનાઈઠ ઓર પોટાસ ઉમેરવો. આ પ્રવાહીનો જ્યારે ઉપયોગ કરવાનો હોય ત્યારે તેને ગરમ કરીને ઉપયોગમાં લેવું. આ બન્ને પૈકી ગમે તે રીતના સોમ્યુનનો ઉપયોગ કરી રોગ ચલાવવાનું કામ કરવા જ્યાં જે રોગનું ૫૩ કાગું થયે તો ચિત્તગીના પ્રવાહનું જગ વધારે છે એમ સમજી તે ચીજોને ઝેનોડથી પોટે દુર ખસેડવી. રોગ ચલાવવાની ચીજો અને ઝેનોડ વચ્ચે કેટલું અંતર રાખવું તે રોગ ચલાવવાને તે મિથજ્ઞમાં રાખવામાં આવતી જુદી જુદી ચીજોના આધાર, કદ અને ચિત્તગીના બળને અનુસરીને છે. નાની ચીજો ઉપર જલદીથી રોગ થયે તો કામ સાઈ થાય છે માટે તેવી ચીજોને ઝેનોડની નજીક એટલે ધગમમ એકાદ, જે ઉચ્ચા છે તે રાખવી. પરંતુ જે ચીજોની સપડી સપડી દોષ તેના ઉપર નક્કી કામના ખાંચાખચા દોષ તેને ઝેનોડથી છે એટલે તબીબી છે કય જેટલે દુર રાખવી જોઈએ. કારણ જે તેમ ન રાખવામાં આવે તો સપાટ બાગ ઉપર એકદમ જલદી પડેલા રોગ ચલી જાય છે, અને ખાંચાખચાવાળો બાગ એમને એમ રહી જાય છે.

ગાંધાનો રોગ ચલાવવાને માટે દરેક ચીજોને પ્રવાહીમાં કેટલો વખત રાખવી જોઈએ તે જાણવું પણ પાણું અમત્યનું છે. એવું અનુભવમાં આવ્યું છે કે જે પ્રવાહ બરાબર અનુકૂળ દોષ, તથા ઝેનોડ અને રોગ ચલાવવાની ચીજો યોગ્ય માપમાં મેલાવાઈ હોય તો એક દિવસમાં ૮ થી ૧૦ કય જેટલી જગાહનો રોગ ચલી રહે છે, માટે ગાંધાનો ગમે તેવો સારો રોગ ચલાવવો હોય તો પણ એક કલાકની અંદર ચલાવી કાઢાય છે.

રૂપાનો રોગ ચલાવવાની રીત—જેટલીની ટિપ્પણી રચનો રોગ ચલાવવાને માટે અનેક પ્રકારની મેગવજીઓ કરવામાં આવે છે, પરંતુ કમલ સાથેનાઈઠ ઓર સીંચર અને પોટાસની મેગવજીથી જેવું કામ થાય છે તેવી સરસ મેગવજી નીંજ એક પણ કાનુમ પડી નથી. આ મેગવજી બનાવવાને માટે લોંબે ૧૫૫૫૫ જેટલો મુદ સાથેનાઈઠ ઓર પોટાસ એક દીર બેઠને તેને પંચકેર પાણી જોડે ઝોમગવો. અને ૫૩૧ તેમાં જેટલું ઝોમગી રહે તેટલું કમલ સાથેનાઈઠ ઓર સીંચર દાગવું. જાદ ફરીથી તેમાં આશરે ૫૫૫૫૫ તોષા પોટાસ નાંખવો અને ૫૩૧ ઉપયોગમાં લેવું. જે સારી જગતું

પ્રવાહી જનારું હોય તો ખસેર પોટાસ ઝોમાળને કરેલા એટલે દસશેર પાણીમાં એક અધોગ ડબલ સારોનાઇડ ઓર સીંચર ઉમેરવો.

રૂપાની ઝીંજે ઉપર કેટલી વખતમાં દોગ ચડી શકે છે તેનો આધાર મેગ્નેશીયમની જાત અને વિજળીના પ્રવાહ ઉપર રહે છે. તે પશુ ધલું કરીને એવો અંદાજ નિકળે છે કે દર ચોરસફુટ સપાટી ઉપર લખવાના પાનના કાગળ જેવું જાડાઇનું પડ એક કલાકમાં ચડી શકે છે, અને તેમાં એક ઐસ રૂપું ખપે છે. પરંતુ રૂપાનો દોગ એથી અડધી જાડાઇનો ચડાવ્યો હોય તો પશુ નબી શકે છે, અને તે કામ માત્ર એક સેલની બેટરીવડે પશુ અડધા કલાકમાં થઇ જાય છે.

દોગ ચડાવેલી ઝીંજે ઉપર સારો રંગ બેડો ન હોય તો સાથેનાઇડ ઓર પોટાસના મંદ જળવાળા પ્રવાહીમાં ભોળીને પછી તે ઝીંજેને ઉગળતા પાણીમાં ઘોછ નાંખી પેટીએ કરવાના સાકાના વ્હેરમાં સૂકવી નાખવી. જો ઓપણી કરવાની જરૂર જણાય તો પોસાદ અગર અડીકની ઓપણીએ વાપરવી, અથવા લુનો દાર અને સાબુનું પાણી, સફેનો, ચાક, કાપડો, ૫-૫૨ કે એવીજ બીજી ઝીંજેનો ઉપયોગ કરી ઓપણી કરવી.

બેટરીની મદદથી સોનાનો દોગ ચડાવવાની રીત-આ કામ માટે પશુ રૂપાની મારકજ પ્રવાહી જનાવવામાં આવે છે. પરંતુ તેમાં ફરક માત્ર એટલોજ છે કે પોટાસ સાઇનાઇડના પાણીમાં સાવનાઇડ ઓર સીંચરના જદલે સાઇનાઇડ ઓર જોસ્ટ ઉમેરવામાં આવે છે. તે ઉમેરવાનું વજન પશુ રૂપાની મારકજ છે. એટલે પોટાસના દસશેર પ્રવાહીમાં ૫ ઐસ સાયોનાઇડ ઓર જોસ્ટ ઉમેરવો જોઈએ, અને તે જરાખર એમજે નહિ તો પાછળથી થોડાક ફી સાયોનાઇડ ઉમેરવો. તે ઉમેરવાનું પ્રમાણ તૈયાર થયેલી મેગ્નેશીયમ ચોથા ભાગ જેટલું સમજવું. રૂપા કરતાં સોનાનો દોગ ઓછા વિદ્યુત પ્રવાહના જળવાળા બેટરીવડે પશુ ચડાવી શકાય છે. તેમજ રૂપા જેટલાજ વજનના સોનાનો દોગ રૂપા કરતાં ઘણીજ વધારે ઝીંજે ઉપર ચડી શકે છે. સોનાનો દોગ ચડાવવાને માટે બેથી ત્રણ મીનીટનો ટાઇમ પુરતો છે.

બેટરીની મદદ સિવાય લુહી લુહી જાતના દોળો ચડાવવાની કૃતિએ-બેટરીની મદદથી જે દોગ ચડાવવામાં આવે છે તેના કરતાં સોના, રૂપા વિશેર ધાતુએના ખારોનું પ્રવાહી કરી તેમાં દોગ ચડાવવાને માટે તૈયાર કરેલી ઝીંજેને માત્ર ભોળીજ માંડવાથી

તે જા મો છે તે પલ્લુ પાનગું ચલ્લું દોવાથી તેમાં ધાતુ ધણી
મોઢી ખરે છે. અને તેથી જેટલીની જાદવી ચલાવવામાં આવેલા રોજ
કાનું નેદ ૬ આવી રીતે ચલાવવામાં આવેલો રોજ બુદ્ધો ઉતરી
ખર છે, તે જ જિમ્નમાં કરેલો દોવાથી અને તેને ચલાવવામાં
મહેનત મોઢી પાતી દોવાથી સોના વિશેરોનો રોજ આ રીતે જમ
પુખ્ત થીને દર ચલાવવામાં આવે છે અને તેને ચલાવવાની મુખ્ય
રીતે નીચે મુજબ છે.

માત્ર ઝખોઢાળી કાઢીને સોનાનો રોજ ચલાવવાની રીત—
કોગાપડાં કોર રોજ કોઢા, કોમિડા કોનેનિડ કોર પોરામ
૩૫ આમ લેઈ પ્રથમ કોગાપડાં કોર કોઢાને પાણીમાં ઝીમાળી પછી
તેમાં પોરામ મેળવેલ. આ કોનેનિડ કોમિડા કોનેનિડ કોર પોરામ
કોટમામ, અને પાણી ૨૦૦ આમ લેઈ આ જાનેને માપે ઝીમાળી
દિવસ મુજબ કોઢી મેળવણીમાં મેળવી તેમાં અને ને કણા કણી
જાણી મેળવણીને કાલગરી આ કોર લાગાવા દાખા દિવસ કોર
કોરે દરપોરમાં લેવા લાગા મેળવણી તેવાર લઈ કોમ કમટ તેમાં
કણા ૬ કોનેનિડ મોઢવાની કોનેનિડે જલગત તારથી જાળીને ઝખ-
કોઢી કાઢી.

તેજાજમાં ઝખોઢાળી કાઢીને રૂપને રોજ ચલાવવાની
રીત—કોગાપડાં કોર કોઢા ૧ આમ, પોરામ કોગાપડાં આમ
૧૫ કોણ ૧૧ આમ લેને આમને જાળી મેળવણીમાં પાણી રીતી
તેને રૂપ જેવી પાતળી કાઢી, અથવા કોગાપડાં કોર કોઢાને
પાણી માપે ઝીમાળી તેમાં આવતું કોણ તેમાં કો મેળવણીને રૂપ
જેવી પાતળી જાળી આ કોર લાગાવા દાખા દિવસ કોર
કોર તે વીર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર
૧૫ આ પ્રકારે કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર
૧૫ આ કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર
કોર કોર

બીજી રીત—૧૫ કોર, કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર
કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર
કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર
કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર
કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર
કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર કોર

મોરોદાન સેવિયા
જેન ધન્યાભય
જાનેર, ૧૯૧૭ નાના

મ.કરણ ૧૦.

જાત જાતનો મીઠાઈ, પકવાન, અથાણા, ચટણી વિગેરે બનાવવાની જુદી જુદી કૃતિઓ.

રાઈતી કેરીનું અથાણું—એક મજુ સારી મોટી કેરી બાંધીને તે જરાક પાકવા આવે એટલે તેને ઘોષ કાઢી કરી અડેક કેરીના ચાર, ચાર અગર આઠ આઠ કાઢા કાઢી કરી તેને ગરમ પાણીથી ઘોષને એક કાચની જરણી અથવા ગીનાઇ માટીની જરણી અથવા સામેથી માટીની જરણી (પાર) માં ભરી તે ઉપર ચાર શેર મીઠું નાખવું, તેને વજુ દીવસ રહેવા દેઇ એવા દીવસે બહાર કાઢી તડકે સુકવવા. પછી ચાર શેર રાઇ મેઇ તેને ભરી ઝાંટકી છાલ કડાડી નાંખી ખુબ વાટી ખારીક કરવી. પછી તેને એક કચરોટમાં નાંખી ચાર શેર સરસીડ તેલ નાંખી ખુબ મસજી મેળવવી. એકએ તો શેર સરસીડ વધુ નાંખવું, પછી તેમાં શેર ૫ ગોળ મેળવવો. એક રસ થઇ જાય એટલે તેમાં પાંચ શેર ખારેક અને અડધો શેર દળદર, પાશેર ભરી, નવઠાંક છૂંકે ઉમેરવું. જાદ તેમાં કેરીના કાઢા નાંખી ખુબ રગ-દોળવાં. પછી તે એક જરણીમાં ભરી તે ડુબે તેટલું સરસીડ તેલ રેડી જરણીનું મોં બંધ કરી વજુ દીવસ રાખી મુકવું. જાદ કાઢાએને ઉપર તળે કરવા, એમ મઢીના સુધી દરેક વજુ દીવસે તળે ઉપર કરવાની કીયા ચાલુ રાખવી. મઢીનો તિલાનાદ પખવાડીઆમાં એક વખત ઉપર તળે કરવા, આવી કેરી કાઢા બગડે નહીં અને ઘણું જ મજનું સ્વાદીષ્ટ અથાણું તૈયાર રહેશે.

આંખજાનું અથાણું—પાંચ શેર આંખજાને લેઇ ગરમ પાણીમાં અડધો કલાક રાખી પછી કાઢી લેઇ કારાં કરવાં, અને તેમાં દોઢ પાશેર મીઠું નાંખી વજુ રાત રાખી મુકવાં, ત્યાર પછી તેમને તડકે સુકવી નવઠાંક રાઇમાં ઉપર પ્રમાણે મેળવી સરસીયામાં રાખવાં.

કરમદાનું અથાણું—પાંચ શેર કરમદાને ગરમ પાણીમાં આઠરે અડધો કલાક રાખવાં, પછી તેમણી કાઢી લેઇ કારાં પાવા દેઇ એક

માલીના વાસજીમાં બરવાં, તેમાં આપેલ દેર મીઠું કમેલી રહેલ દેવાં તે અપાઈ રહ્યા જણી ઉપસોમમાં દેવાં.

બોરનું અધાણું—બોરનું અધાણું આંગળાંના અણખાં મા-
રૂ થાય છે. મારે તે પ્રમાણે રજું. (જુઓ આંગળાંનું અધાણું.)

મિથીયાં ફેરીનું અધાણું—એક ફેરી સારી મોટી થાયને
સાંતી ફેરિયા પ્રાણમાં રહ્યા પ્રમાણે ચીરેલાં નેવાર ફેરી દુગ્ધવરી ને
એક પ્રયોગમાં મુગી, જળી જળીર મેથીને મરહોલ તેમમાં મેગરી
જળી ના દેર મુગાં છાશ મર્યાં અને પોટી હાંમ ને જરાક મીઠા
તેમ એકે મેગી મેથી મુગાં આડી વાડી સાંતી ફેરીને રોડ પ્રમાણે
સવળાં વાળાં મેગરી દોડીક મરમ મર્યાલો નાંખવો. (સાંતી ફેરીમા
અખારેલો મર્યાલો નાંખવો.) આ તમામ ફેરિયા કાગળોમાં મેગરી
(રમોટી) ને સરમીયામા દુગ્ધવરી એટલે મેથીવાં ફેરેનું અધાણું
તૈયાર થશે.

આરેકનું અધાણું—૧ મજુ આરેકને વજુ રહ્યા પછીમ
બોલરી રાખતો જળી નેને ફેરી ફેરી એક રીત મીઠાના પાણીમા એક યુવ
બોલરી યુવતી અને મીઠે રહી સાંતી ફેરીમાં રહ્યા પ્રમાણે મે-
ગરી મરમોલા તેમમાં દુગ્ધવરી રાખતો.

ફુંવરના પાણીનું અધાણું—ફુંવરના પાણીને તેમ ફુંવરની
છાશ ફેરી નાંખી તેટલો આર મર્યાલો, જળી ને મરને એક મરમના દો-
પદમાં રજાએ મુગાં આરેક રહ્યો તે મરને ફેરી એક મેથી વામ-
જીમાં મરેલા પાણીમાં મુગ ઘનઘનપણે પીરે, જળી નેને એકમ
પછીમાં દેર સાંતી ફેરી (ફેરી વાણે.) જળી એક ફેરી ને ફે-
કામર મીઠું નાખી વજુ રહ્યા નાંખી સાંતી ને જળી રહ્યો ફેરી
ફેરીમાં સાંતી નેવાર ફેરી મેથીરેલ તેમ કામોટ મેથી દુગ્ધવરી મર્યાલો.

મારમીરી થાણી—આરેકો મર્યાલો મર્યાલો ૧૦ મર્યાલો ૩૦
મુગ મર્યાલો ૧૦ ગા, મીઠામો (પોટી છાશ) દેર ૨ મુગ મર્યાલો
દેર ગા, બોલરી રાખ દેર ગા જળી એકમો (દેરે ફેરી ૨૦
દેર ૩, અને એક દેર ૧, ૧૫૫ મર્યાલો, દેર, મર્યાલો ૧૫૫
અરુ પાણીમાં ફેરી રહ્યો ફેરી મર્યાલો ૧૫૫ મર્યાલો ૩૦ મર્યાલો
દેર એક મર્યાલો મેથી ૧૫૫ મર્યાલો ૨૫ મર્યાલો ૩૦ મર્યાલો ૩૦ મર્યાલો

બરણીમાં બરી દેઢ બાકી રહેશે સરકો ઉપર નાંખી તે બરણીને ૧૬ દીવસ સુધી તડકામાં સુકી રાખવી.

અનુરની ચટણી—કચુકા ટૂંકાદેલી નવી આંગલી ૦૧ રોર, અનુર ૦૧ રોર, આદુ ૦૧ રોર, કીસમીસ ૦૧ રોર, કુંભળી (કાંતા) ૦૧ રોર, બીજ વગરનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, સાલ ખાંડ ચમચા ચાર, મીઠું આઘો ચમચો, પદેસાં કાંતા તથા અનુર ઉપસા મઘાલા ગોડે ખુબ પીસવાં, તેમાં થોડોક સરકો (શિરડીનો રસ) મેગવવો. બાદ પીસાઈ એક રસ થાય એટલે એક પડોળા મેંની બરણીમાં બરવો, બરણીનું ઢોં મજબુત ખુચથી બંધ રાખવું. થોડા દડાડા રહેવા દેઈ ખાવાથી સ્વાદિષ્ટ થાય છે.

ટમેટાંની ચટણી—પાકાં ટમેટાં રતલ ૦૧, નવી આંગલી ૦૧ રતલ, આદુ તોલા ૫, સુકાં મરચાં તોલા ૩, કીસમીસ તોલા ૫, સમજી તોલા ૧, મીઠું તોલા ૧૧, સરકો બાટલી ૦૧. પ્રથમ આંગળાને સરકામાં ચોળીને જરા ગરમ કર્યા બાદ બીજા વાસજીમાં મળી કડાડવું. પછી ઉપસા બીજા મસાલાને પાટલા પર બારીક પીસીને સરકામાં મેગવી એક પડોળા મેંની બરણીમાં બરી કંડી જખ્વામાં રહેવા દેવી.

કુદીનાની ચટણી—કુદીનાનાં લીસાં પાંદડાં રતલ ૦૧, સાલ મરચાં તોલા ૦૧, મીઠું નવટાંક, સમજી તોલા ૨૦, કાંતા તોલા ૨, એ મધગાને લાકડાની ખાડણીમાં ખુબ કુદી તેમાં થોડે થોડે ૦૧ પોષ્ટ સરકો ઉમેરવો. ત્યારબાદ આઘો પોષ્ટ સરકો ગરમ કરેલો અને ૫ કામદી લીંબુનો રસ રેડવો. તે કંડુ પડે પડોળા ઢોંની બાટલીમાં બરી સેઈ મજબુત ખુચ મારવો.

કીસમીસની ચટણી—કીસમીસ રતલ ૧, કાચી કેરી નંગ ૨, મીઠું ચમચો ૧, સરકો આઘી બાટલી; પ્રથમ ફેરે ઓળંગે સમારી, તથા કીસમીસના ડગ્ગાવા કડાડી નાખી બહુજ બારીક વાડી સરકો તેજ વખતે થોડે થોડે ઉમેરના જવું. એ પ્રમાણે તૈયાર થએલા મઘાલાને એક પડોળા ઢોંડાની બાટલીમાં બરી સેઈ મજબુત ખુચ મારવો. પછી પંદર દીવસ રહેવા દેઈ બાદ વપરાશમાં લેવાથી થળી ઉત્તમ ચટણી થએલી જણાયે.

બંગાળી ચરણી—૧૧૧ રતણ સુખં મર્યાં, ૧ રતણ કાચી
કુટી અથવા ૨ રતણ મારેજન, ૧ રતણ નરી લાલ આંગળી, ૧
રતણ સાકર, ૧૧૧ રતણ તાજુ આફ, ૭૧૧૧ રતણ લસણ, ૧૧૧ રતણ
કાચીયા કડારેલી કીસમીસ, ૧ રતણ વારેલું કીડું મીઠું, ૫ ખાટી
ઉચે મર્યા, પદેશં મર્યાને સરસામાં એક કલાક સુધી બીજતી રા-
ખવં. ત્યારનાદ સપગને બારીક વાડી એકથ કરી એક મજાનુત જુલ-
વાળી ખાટીમાં બરી રાખવં.

કેળાંની ચરણી—૪ કાચા કેળાંને બારી હાથ ઊઠાથી ૧ ર-
મચે. ચણાની ઘણ, ૪ લાલ મર્યાં (સુખં) વાડીને થોડાક પીમાં
તળવાં અને પછી સપગુ કેળા સુખં ખુબ વાડી તેમ ૧ ચમચે
સરસા અથવા લીંતુનો રસ રેડવો.

દાદાની ચરણી—૩ ઐસ અમોઝામાં, ૧ ઐસ લસણ, ૨
ઐસ આફ, ૨ ઐસ મીઠું, ૨ ઐસ કીસમીસ, ૭૧૧ ઐસ સુગ
લાલ મર્યા, ૧ પોષ્ટ સરસા, એ સપગને પીસી એકથ કરી
મજાનુત જુલવાળી ખાટીમાં બરી ૧૫ દિવસ તડકામાં રાખવા
બાદ વાપરવી.

રાઇતાં બનાવવાની રીત—રાઇતાં બે બનાવનાં બનાવવામાં
આવે છે, એક મારેલું અને બીજું વગર નાફું. બાફેલાના વર્મમાં
સપગી બાતની સારી તરકારી આવે છે, વગર બાફેલાના વર્મમાં
કેળાં, ખારેક, ખજૂર, દાલ, બોખર કંતાલી ફુટ આવે છે. એક રીત
રાઇતાં બનાવવાની વસ્તુએ, નવટાંક ઓખળી રાઈ લેવી, અને તેને
સડેલ ગરમ પાણીમાં બીજતીને તડકામાં સુકવવી, પછી તેને ભજ-
ડીને હાથ કાઢી નાખી હાથ લેડે ખુબ બારીક વાટવી. ત્યારનાદ
બગેર કડી લઇ તેમાં વારેલી રાઇને નાંખી ખુબ શીલવી એક રસ
લાવ એટલે તેમાં ને ચીજનું રાવનું કરવું રોષ તેને આ મેગવ-
ણીમાં મેગવી નાંખી તેમાં સવા પૈસાબાર મીઠું નાંખી તરકાક છૂર
વાડીને નાંખવું અને તેને એક માલીના અગર કલાક કરેલા વાસ-
ખમાં બરવું.

રાઇતાં બનાવવાની ચીજમાં બાફેલું કરવું રોષ તેા બાઈને
મસગી નાંખી મલાલામાં મેગરવું અને વગર બાફેલી ચીજને હાંબી

(ખમણું) નાખી મથાસામાં મેળવવું. રાઈતાં, કુરી, દૂધી, કાણુ અને ઠાકડી વીંચેરેનાં બને છે અને તેની કૂતી ઉપર જણાવ્યા મુજબ બે પ્રકારમાંથી ગમે તે જતનાં કરવામાં આવે છે.

મથાસા બનાવવાની રીત.

મથાસો કઢીનો—૨ ઐંસ દળદર, ૬ ઐંસ ધાણા, ૦૧ ઐંસ મુઠ, પાવલીમાર તજ, ૦૧૧ ઐંસ લાલ મરચાં, ૦૧૧ ઐંસ ઠાગાં મરી, બે આનીમાર લવિંગ તથા જલવંચી, પાવલીમાર ચણક-ખાન, ૦૧ ઐંસ જલપરજ, ૧૧૧ ઐંસ વરીઆળી, આ સધળાંને ખારીક ખાંડીને દળી નાંખી સુકવી જાટલીમાં ભરવું. ઊંચે મથાસો—૪ ઐંસ દળદર, ૪ ઐંસ ધાણા, ૪ ઐંસ ઠાગાં મરી, ૩ ઐંસ મેથી, ૨ ઐંસ મુઠ, ૧ ઐંસ છર, ૧ ઐંસ ચોખા, ૦૧ ઐંસ લાલ મરચાં, ૦૧૧ ઐંસ હલાવચી એ સધળી ચીજો ખાંડી દળીને ભરી રાખવો.

મથાસો દાઢનો—૩મળનાં કુલ, ગુલાબનાં કુલ, વાળો, વરીઆળી, ધાણા, જેડીમધ, કુશીજન, જડામંડી, સુખડનો વડેર, કપુર કાયલી, ધંડુલા, તમાલપત્ર, મોટી દરેડે, તજ, લવિંગ, કેમર, સાકર, હલાવચી, મોમંબીની લાલ, હત્તાદી. આવા મથાસાથી દાઢનો, કુરીનાનો, ફાલસાનો, ગુલાબ, મદુદાં વીંચેરેનો દાઢ થાય છે.

મથાસો સાદો—૧ તોલો ધાણા, ૧ તોલો છર, ૧ તોલો મરી, ૦૧૧ તોલો લાલ મરચાં, ૨ તોલો દળદર, ઉપલી ચીજો પૈકીની ધારૂ અને છરાને જરાક રોકવાં અને ખાજીનને તડકે સુકવી તમામ ચીજ ખાંડી ખારીક કરી ભરી રાખવો.

મથાસો ગરમ—હલાવચી, લવિંગ, તજ, જલપરજ, જલવંચી, છર, મરી, ઘાવછર, આ સધળાંને સરખા બાંધે લેઈ તડકે સુકવી ખારીક ખાંડી ભરી રાખવો.

મથાસો ચીખાનો—છર તોલો ૦૧, લવિંગ તોલો ૦૧, આખા હલાવચી તોલો ૦૧, તજના કકડ તોલો ૦૧, ઠાગાં મરી તોલો ૦૧,

જાતીઆણુ તોહો ૧૧ એ બધાંને રેગવીને આયરે બે પાલી (આરોગ) ચોખા રૂપવામાં તે નાંખવો.

મરણસી મેવાનો—જામનનાં મીઠા દોઢેલાં નવરાં, ૫૨નાં નવરાં, ગારોલી નવરાં, કાકર નવરાં, ૧૪૫૫થી લગા બોખના કૌરો તોહો ૧: એ મરણસી ૧૫૫ ૫૫ જાતની મીઠાજ જનાવરી દોર નો તેમાં નાંખવો. (આ મરણસીના પ્રમાણને આધાર કહે નથી ૫૫ જનાવનારની ૫૨૭ ૬૫૨ છે.)

કેક વીરોરીયા બનાવવાની રીત—૩ રતલ મેરો, ૨૫ રતલ માખણ, ૧ રતલ જુગામાં, ૧૧ રતલ સંત્રા અને લીજુની માલ, ૧૫ રતલ મીઠી જામ, ૧૫ રતલ ઘાસ, ૧ રતલ જલદાર, ૧ રતલ જલદારી, ૧૨ હાની લાગ, ૨ હાની કોટી ના પોસ્ટ માખણ, ૧૫ પોસ્ટ લાગી જાડું કૌરુ દુધ અને એક મળસો એક-૫ રૂપાવર વેરર આરાને સારી પેરે સુવવો, ખાંડની બૂધી કરવી, સંત્રા તથા કોટુની જાકરી પાવડી કાઢીશો કરવી, જામને હોરી તેવી ૫૫ રીઠ્ઠી કાઢીશો કરવી, ઘાસ કુપી તથા સારી લેવી. જલદારને જમણી તૈયાર રાખવું. જલદારીના બૂધી કરવો. હાની લાગ તથા કોટીને જુડી જુડી રેગવી. માખણ ઘાસુ લેવું. એ પ્રમાણે સંપૂર્ણ વસાણું તૈયાર થઈ ૫૫ મેવાની આંદર મરણસીને રેગવવો, ૫૫ માખણ અને દુધને એકત્ર કરવું. રેગવવીને ધીમે ધીમે ઉપલા આરાની મેગવડીના રેડી જાળીનાં વસાણું તેમાં નાંખી તેના આડે ૧૫ લાક સારી પેરે કાઢીને એક રસ કરવું. ત્યારના ૧૬ જનાવનારની રીતમાં કારી પેરે માખણ ચોખી તેવી આંદર એક પ્રમાણે માખણ ચોખોહો એક સમજ પાડવો, અને ૫૫ તેમાં ઉરથી મેગવડી રેડીને મધ્યમ ગરમીની બૂધી ૧૫૨ ૧૫ થી ૨ કલાક રોકવું.

કેક સાદુ અને સસ્તુ—૧૫ રતલ ૫૩નો આરો, ૧૧ રતલ માખણ, ૧૫ રતલ લીસમીસ, ૧૧ રતલ ખંડ, ૧ હાડ, ૧ રતલ દો-કાખાર, અને ૧૫ પોસ્ટ દુધ કોઈ પ્રથમ દુધને ગરમ કરીને અદર સોડાને રોમવાવો, ત્યાર ૫૫ સ્વચ્છને મેગવી નાંખીને ધીમી બૂધી ૬૫૨ રોકા મુકવું.

કેક નાતાલનું—સારો આરોહો કુપી મેરો રતલ ૫, લાણુ મા-

ખજી રતલ ૨, ઝીણી દ્રાક્ષ રતલ ૫, (એ દ્રાક્ષને પડેલાં ચોખ્ખા
કરી પોષ્ટને ચુકા આગળ સુકવતી) વિલાતની સફેદ વાટેની સાકર અ-
થવા ખાંડ રતલ ૧૫, જલપરગ ૨, તાજાં ઈંડાં ૧૮ તેમાંથી ઇંડાની દાગ
તથા સફેતીને જુદા જુદા વાસજીમાં રાખતી. હાથેથી જદામતી મીઠ
રતલ ૧, અને થોડું ચુકાખતું પાણી નાંખી ઝીણી વાટતી. પછી થીરો
પીપેલી ખીજોરાની હાથ રતલ ૨ તથા ઓરેંજની થીરો પીપેલી હાથ
રતલ ૧, લેકને ઝીણી ઝીણી કાપતી અને થોડો તજ, જલવંતી લસીંગને
ખારીક બૂંઠો લેવો. બનાવવાની કૃતિ-પ્રથમ વિજાવતી સાકર અથવા
ખાંડને માખજીમાં મેગતી દસ મિનિટ સુધી મેગવા કરવું. પછી ઇંડાની
દાગ તથા સફેતી જુદી જુદી સારી પેટે છુંટીને માખજીમાં મેગતી રેલાં.
મેરો, જલપરગ, જલવંતી, તજ, વિએરેનો બૂંઠો નાંખી જમાને આશરે
અડધો કલાક સુધી મારી પેટે મેગવવું. થોડી થોડી તેમાં દ્રાક્ષ, જ-
દામ, ઓરેંજ તથા ખીજોરાની હાથ નાખતા મેગવતા જવું. અને
તેમાં ના પોષ્ટન્ટ વાદન અથવા જાન્ડી અથવા શેરી વાદન નાંખવાં.
પછી કેક બનાવવાના રીતનાં પતરાનાં ખીજાંમાં માખજી કમાડી અંદર
માખજી ચોપડેલા કાગળનું બેવડું પડ કરી કમબમ પોલો દાગડો
ખગવ તથા સુધી તે મેગવજી બરતી (કારણ કે તે રીતનાં કુલગે) અને
તેના મ્હોડા ઉપર કામજ મુકી એક મધ્યમ બટ્ટીમાં ચાર પાંચ ક-
લાક સેકવા મુકવું, પણ તે જગી ન જલ તેની સંભાળ રાખતી.
પછી ઇંડાની સફેતીને એક વાસજીમાં નાંખી અડધો કલાક સુધી કા
ચલાવતી. તેમાં ખાંડ શેર ના તથા થોડોક લીંબુનો રસ નાંખી મેગવતી.
જ્યારે કેક રીકાઇને નૈવાર થવા આવે કે જદાર કદાડી છીના જા-
નાએ આશરે પા દસ જલડું પડ કરી તેની ઉપર મમે તેની નકશી
પાડી ધીમી બટ્ટીમાં પાણું મુકવું. ઉપરની સફેતીની મેગવજી કાંજ
થાપ એટલે જદાર કાઢી કામમાં લેવું.

બીસકીટ બનાવવાની રીત.

મુંઠના બીસકીટ બનાવવાની રીત—૨ રતલ આરો,
૩ આમ માખજી, ૩ આંધ જાગીક કરેલી ખાંડ, અને ૨ આંધ ખારીક
કરેલી સુદા; આ મયજાને એક રમ્મ કરી ચુંદાં અને પછી મેગવજીને
બટ્ટી વજીને જ્યામથી બીસકીટના આકારના કમબ કાપી કદાડવા,
ત્યાર પછી બીસકીટને એક મધ્યમ બટ્ટીમાં રીકાજ, રંમ અને કડી
થએસ જમાવ ત્યાંમુથી રીકવું.

વાહન બીસકીટ—વા ૨૧૫ ખારો, ૪ ઐસ માખણ, ૪ ઐસ સફેદ ખાંડ, ૨ ઈંડાં, ૧ કામ કારબોનેટ ઓફ એમોનીયા, અને સફેદ વાહન બનાવવા માટે મેગ્નેશીયમ નામ વાળા એકસો નાંખો. આ સુધારાને મુકી ગ્લાસથી કાચા કાપી કઢાડવા અને પછી બફામાં સેકવાં.

પિસ્તાનાં બીસકીટ—સારો પડતો આટો ૨૧૫ ૧, સફેદ ખાંડ ૨૧૫ ૧, સીજાં કોઈક પિસ્તાં વા ૨૧૫, ઈંડાની રાગ ૨૦ ની, પ્રથમ ખાંડ તથા ઈંડાની રાગને એક વામણમાં નાંખી ચમચાએ ફરી ખુબ મેગ્નેટ. પછી તેમાં પિસ્તાં તથા આટો નાંખીને સારી પેરે મેગ્નેટી દેહ એક દેહ કાઢી પાતળા મેટા થાળામાં મધ્યમ ગરમીવાળી બફામાં સેકવા મુકવાં અને ૬૫૫ પેરેથી ચતોરો આકારનો કાપી કાઢી.

વેફર બીસકીટ—પડતો મેટો ૧ ૨૧૫, ચાલેલી ખાંડ ૪ ઐસ, માખણ ૨ ઐસ, એ બધાને એક વામણમાં નાંખી ને રોટલીના આકાર જેવું નરમ થાણ ચોમુથી દુધ નાંખી ખુબ મુકી ને ૫૫૦ બનાવેલા કોટને વેજકપડે પાતળી રોટલી બનાવવી. પછી બીસકીટના આકારમાં કાચા કાપી મધ્યમ ગરમીવાળી બફામાં રોટલા મુકવાં.

સેન બીસકીટ—૧ ૨૧૫ મેટો, ૧ ઈંડાની રાગ, ૨ ઐસ ખાંડ, એ બધાને મેગ્નેટને આટો ચામણી રોટલા તેટલું દુધ મેગ્નેટને પહેા વખત મુકી મધ્યમ એકવ કુંડું, પછી તેની બીસકીટના આકારની પેરેથી રોટલી વણવી અને પછી તેના બીસકીટના આકારના કાચા કાપી પતરાં ૬૫૨ મુકી બફામાં રોટલી કાઢવાં.

ફીંગર બીસકીટ—૩ ૨૧૫ મેટો, વા ૨૧૫ ચાલેલી ખાંડ, વા ૨૧૫ માખણ અને લોક્ષ્મા એલેન્સ (અર્ક) નાં ચોમીટીમાં એ બધાને મેગ્નેટ નાંખી આટો મધ્યમને કાચુ વણી થાણ તેટલું દુધ રોટલી સારી પેરે મધ્યમ. પછી તેની કાંચી કાપીએ ૧૫૫ કાપી અને ને કાપીએના પાંચ પાંચ અંગુળ લાંબા કાચા કાપી કાપી પતરાં ૬૫૨ મુકી બફામાં પડાવી કાઢવાં.

આકીટ (ચાખાની મીઠાઈ) બનાવવાની રીત—એના ચાખાને આટો દેર ૨, ખાંડ દેર ૨, ધોળા નેચ ૨, ધી દેર ૧,

પડેયો આડો, ખાંડ અને નારીઝિંગનું કાપર ખમજી કાંટેનું ૬૫ મેગી
સુજા ઉપર મુઠી નીચે જગનું કરું. તેમાં પંજી થી નાંખી થી પુરું
પડે ત્યાં સુધી પુટવા કરું. પંજી તેને નીચે ઉતારી ચોખ્ખા ખુમવામાં
નાંખીને સરખું પાથરું; અને તેના ઉપર જઘમ, દાણ તગીને જમરા
વરી તથા ના લોલો મજાવથી દાણા વાડીને જમરાવવા. પંજી છરીવતો
કાપા કરી કરવા તેનાં તૈયાર થાય છે.

કાફીનો શીરો—ના રતવ હથી કાંરી દોલો સડું તેને ક
પોઈન્ટ પાખીમાં નાંખી ૧ પોઈન્ટ પાખી જાળી રહે ત્યાં સુધી ખુમ
જકાગવી. પંજી પાખી કંડુ પાડી સાર વામજમાં નાંખીને તેમાં સહે
ખાંડ નાંખી તેનો ઘટ શીરો જતાવશે, શીરો કડો પડવા પંજી જાડ
લીમાં બરી મજાવુન બુચ મારશે. જો એક પ્યાલુ કાંરી જતાવરી દોલ
તો આ શીરામાંથી બે ચમચા ભેડ તેમાં ઉકાળું પંજી નાંખી ૬૫
ફનેરી કપથોગમાં ભેરી.

જોપરા પાક—ખમજેનું જોપર જોર ભેડ પંજી દોલ જે
ખાડની ચાર તારી ચામજી કરી તેમાં ખમજેનું જોપર મેગી નાંખી
કાપથી દાણા જમરાવી એક ઘાગીમાં નાંખી સરખું પાથરી દારીડું
પંજી તેના છરીથી જલુ જલુ અંજગના કપા કાંરી કાઢવા.

ખાખાં જનાવરાની રીત—પાંડો આડો ચોખ્ખો રો
ના શેર, પોએજા ચોખ્ખો આડો ૧૫ શેર, ભેંમનું ચોખ્ખું થી ૩
શેર, પડેલાં બકીયા જાને ઘોડું ઘોડું પાખી નાંખી ખૂબ જમગવો. મજ-
ગવામાં થજો વખત માગવો, કારણ જેમ વધુ મજગવામાં આવે
તેમ ખાખાં ધનુ મારા થાય છે. પંજી નાંધેલા આડો એક મેજો
જનાવી એક જાખુએ મૂકી રાખવો. પંજી એક કચોરાટમાં પોએજા
ચોખ્ખો આડો નાંખી કાજા પોખેથી ઘોડું ઘોડું નાંખી અડાને ખૂબ
જમગી તેનું મેંજુ જતાવું. જેટલું ખરે તેટલું રાત પોથીજ જન
જનાવને મેંજુ જતાવું. પંજી તેનો મેજો જતાવો. ત્યારપાસ એક
ખુમયો ભેંજને હથી વાળી જોના ચોખ્ખો જગ કોગે આડો જમરાવી
પાણીસથા દાણ કરી પેલો પડેલા ભેંજનો મેજો જનાવી રોટથી
જનાવરાની પેં પડેલા કરવો, તે ઉપર ઉપરનો મેંજુનો આડો
જામ ભેંજ તે ઉપર મુઠી ફરતાથી કોરો વાળી ભેંજ આ જન (૧૧)
દોલ પરજ પ્રવાજે મેજા કરીને વેંજુથી વજી કાઢવા. જનુથી જખરે
વેંજુને કાઢી પોચામાં કરી કરવું. પંજી તેમાં અંજીને કરી ખાવા

૧ કુખના ધીમાં તરુ કાદવા, જલુ તગતી જેના સંભાગ રાખરી
આખું લાલ ઘણ જલ નહીં, તેના કપર આર તારી ચાસણી
તરી દોષ તેા ચલાવરી.

ખોડનાં રમકડાં બનાવવાં—ખાસાં બનાવવાની રીત પ્રમા-
ની ચાસણી બનાવી જે આશરનાં રમકડાં બનાવવાં દોષ તે આશ-
નાં ખીનામાં રેડવાથી આશર તૈયાર થાય છે, જલુ નહર રમકડાં
દે પાંચ તારની ચાસણી ભેદા.

થડીના રવાની ખીર બનાવવી—થડીના રવો ના દેર,
ડાં ૧ દેર, મોખરા કોલા જાણવીના ઘણુ દોલો ના તથા
લગન ૧ એક કોલ પ્રથમ રવો તથા શણુંને સાથે મેનરી મુલ
જર મુકું. અને કારો ૪૩ ત્યાં મુધી તેને પુરવા કરું. આંમુધી
તો પાણીને જલો ઘાલ ત્યાં મુધી તેમાં દુધ તથા ખાંડ નાંખ્યા
રરી. કારો પચાનું જણાય એટલે તેને બોલ કુનારી તેમાં કંઠાવ-
વીના ઘણુ તથા જલગ નાંખી પુરી એક રસ કરું એટલે થડની
ખીર તૈયાર થયે.

‘ ગુલકંદ (ગલિશકરી)—એક ગનથ કુલાખનાં લાળ કુલની
પાંખડીએ ખરખમાં નાખી પુરી તેમાં ૩ જલુ રતલ મેખી ખાંડ
ત્યાંખી રહિયા ખરજ રી મેડીને એક રમ કરી નાંખવ. આ ગુલકંદ
જેમ કુનો ઘણ જલ છે તેમ કુખમાં વધે છે. આર તેને રીતના
સામગ્રીમાં કરી રાખવો.

વેબર બનાવવાની રીત—એક દેર મેળાને ના દેર ધીમાં
મેલ દોલા ચણમાં કાણુ ખોડીને મેળા કરો. અને તેને એક
સામગ્રીમાં નાંખી તેના કપર કુના જાણવી ધાર કરી કંઠારો. એવી
રીતે કુના જાણવી ધાર કરી ખાણુખા જલગદના ખીરા તેવું
જલગવું. તાર ના એક પેણ (કાંઈ) થાં એક દેર થી પુડીને
તો જલ તાલ રીતે કાણુ તૈયાર કરેલું ખીર એક કાંઈના જલર
દેર પાદર લખી થોમાં રેડવું, તે તરિને કપર આર તેને ફેરવીને
કાણવી જલાર કદામી, આજાવી તૈયાર રાખેલી આર તારી ખાંડની
ચાસણીમાં મેળા કરાવું. એવી રીતે એક એક તરિને ચાસણીમાં
મેળા કરાવવું.

તેમાં ઉપરો તમામ જૂઠા નાંખી દેવો, અને તેમનું સપથું પાણી
બગી જવા દેવું અને પી ઉપર આવે ત્યાં સુધી હલાવ હલાવ કરવું
ત્યાર પછી તેમાં મેવાનો સપથો મસાસો નાખી ઉપર તમે કરી મેગવી
તેને નીચે ઉતારી પાડવું અને પછી તે ઉપર દલાવથી લઈને તમા
અવરજની ખડિયી જૂડી બમરાવવી.

મુકરુણ ૧૧.

વહેપારીઓને ઉપયોગના ખાસ હુન્નરો.

અમરબત્તી—આ બાગવાની ખુશબોદાર ચીજ સુખ્ય કરી પુના,
મડાસ વીરે રથગોએ સારી ઉંચી જાતની જનાવવામાં આવે છે. અને
તેને જનાવવાની કૃતી નીચે મુજબ છે. (૧) નામરમોથ, તજ, નખમો,
ફૂજાગર, લોજાન, તજર, વીરજુવાલો એ સપથું ચાર ભાગ, કચોરો,
ગુલાબની કળી, પડકા, મુગજ, રમાડુલ એ મધું બે ભાગ, ચંદન ૧૦ ભાગ,
શીલાહત ૨૨ ભાગ, મેઠાલકડી ૧૦ ભાગ, કસ્તૂરી ૦૧ ભાગ, એ પ્રમાણે
કસ્તૂરી અને શીલાહત સિવાયની તમામ ચીજ ખાંડી કપડાથી માગી
કાઢવું ત્યાં તેમાં કસ્તૂરી મેગવી ત્યારબાદ શીલાહત મેગવશે. તેમાં
ચીકાસ લાવવા માટે ઘોડોડા યોગ મેગવી ખુબ યોગ્યું. એક છવ
ચાથ એટલે વાંસની બળીઓ ઉપર ચડાવી સુકાવી એટલે અમરબત્તો
ઉંચી જાતની તૈયાર થશે. (૨) લોજાનનો લોટ શેર ૧, નખમો ટાંક
જા, ગુલામગવગી શેર ૦૫, શીલારસ ટાંક જા, મોથ શેર ૦૫,
સિલાહત શેર ૦૫, મધ શેર ૦૫, વીરજુવાલો શેર ૦૫, ચાહી ટાંક જા,
યોગ ટાંક જા, જટાઈમાં ટાંક ૯, ચંદનનો જૂઠો શેર ૧, સાકર શેર
૦૫, કસ્તૂરી ૮ માસા, એ સપથો ચીજે બારીક ખાંડી પાછળથી
કસ્તૂરી મેગવી મધમાં અમરબત્તી ઉપરની કૃતી પ્રમાણે જનાવશે. (૩)
મચીઆબીરી સુખક શેર ૦૫, ફૂજાગર (મોજા અગર) શેર ૦૧, દેવદાર
સુખ ૧ અધોગ, પડકા તોલો ૧, ચાહી તોલો ૪, નખમો તોલો ૫,
મધ તોલો ૯, લોજાન કોડીયો તોલો ૫, કસ્તૂરી તોલો ૦૫, મુગજ
તોલો ૨, મેઠાલકડી તોલો ૪, સાકર તોલો ૫, કસ્તૂરી તોલો ૧૧, અંબર
તોલો ૧૫, માસો કસ્તૂરી, અંબર સિવાયની ચીજે ખાંડી વસમાગ
કરી શીલાહતના પાણીથી બાંધી અંદર કસ્તૂરી અંબરને મેગવી ખુબ

મુલાલ જનાવવાનો રીત—એક દર મોખાને છાવરા, ૫૫ની તેને દગારી સમોરાનું જણી કરી તેમાં સોટ જાણી મોખા જનાવવા. તે ઉપરે ઉપરી જામિના સામગ્રીને ખાંડી જારી કરેલા પા રીત મુલામાં બાકી નાંખી બેગવરા, ૫૫ની જાણીથી જણાણી છાવરા એ પ્રમાણે ચાર પાંચ વખત કરાવરા તારે મુલાક તેવાર થાય એટલે તેમાં જાખરખાર ૨ તોથા નાંખી જાણીથી જાણી મોખા જનારી ઉપરે છાવરી ૫૫ની તમા જામિના સામગ્રીના રીત ના ના ચૂકુને જાણીમાં ઉપાગી જાણી કરેલા કાલમ મોખા બાકી નાંખી મેગર છાવરા, જે મારે નુગલ છાવરા દોષ તે જામિના સામગ્રી રીત ના ને ઉપાગી કરી ચાર પાંચ વખત મેગરી મેગરીને છાવરાથી સરખ મુલાલ તેવાર થશે.

હલકી જામિના મુલાલ તૈયાર કરવાની રીત—ઉપર લખ્યા મોખા છોરાવ, જુગાર અને તપખીર (મોત બાટા તેવી થાય છે તે) ઉપર પ્રમાણે કામમાં મેખાથી જાખરજુ મુલાલ તૈયાર થાય તે.

V મસી જનાવવાની રીત—પીપડાનું કુ. તોથા ૧, પ્રમાણથી તોથા ૧, મિમિસડી તેવા ૧૨, વ.સાપુર તેવા ૪, જાનાચેર તેવા ૧, માના તેવા ૮ એ રીતે ચોળે લઈ જારી ખાંડી વલજાગ કરી રાખી મુકવો. ૧ જામો તેવા ૧૫. તેને કાવળુ રખતે અને જમવાળી કુખના જા ૧ થઈ મલતુર કરે છે.

અખીલ જનાવવાની રીત—૫૭૫, વીરજીપરો, કપુ-મા-વચી, સુખડ એ દરેક ચોખ દમ દમ તેવા મેરી. નાચરમેય તોથા ૨૦, કમર ખાસ ૨, કસુરી વાલ ૧ અને જાવચો, જાવચ, કલાવચી એ ત્રણે એક એક તોથો. એ ૧૫ વસ્તુને જારી રાખી સારી પેટે પુંડી મુલતનો એક પટ દેવો ૫૫ની તેને જામોથમાં લેવું. કાદ કેવ-ગાનો સોટ ૫ જામ, કપુરાવચી ૧ જામ એ ચેને એમાં કરી જારી સોટ કરી સુખડે ચારી લેવો. તેને સાધારણ અપરનો દાલ ખારી તે રાખી મુકવો. આ દમથી જાતનો અખીલ થાય છે.

હીંકણી જનાવવાની રીત—જામ અને સાલ ૨ જામ તમા-કુર્તા પાંચાં લેહને તમામાં છાવરાં, તે સુખામ કાલુ વાલ એટલે તેનો મૂલ કરીને તેમાં. તેવી સળીયો કાદી નાંખવી, ત્યાર ૫૫ની કીણા લુખામાં જાણીને જામીન ઉપર કોટકું. એટલે તેમાંની ખાદી નીકળી જામને તમાકુ સ્વચ્છ થવા ૫૫ની તે જાણીમાં પધાગરી, ત્યાર

૭મી માટે મીઝી કાપક બનાવવાની રીત—૧ એસ કન્ડીયા રગરતા પાતળા કપડા કરી નાા એસ દરપેનટાઇનમાં પથારી નરમ કરવા અને તેમાં ૩ પૈન્ડ અગાથીનું ઉઘાલેલું તેલ મેગરી વજુ કલાક સુધી ધીમા તાપ ઉપર મુકવું. એટલે એમણી જરી. જરોજર એમણી રહે એટલે ૯ પૈન્ડ અગાથીનું તેલ, ૧૦૦ પૈન્ડ મડલાગ્ર સીમ મેગરી દેર. મધુ કઠણીને એકસ ઘણ પાતળુ ધાપ ત્યાં સુધી ઉઘાળવું. આ વોટરપ્રુફ હતીનું વાન્નીસ તૈયાર થયું. તેને કાચના ગાસજુમાં ભરી રાખવું. પછી જેમ જેમ જોઈએ તેમ તેમ લેધ મરમ કરી કપડા ઉપર લગાવવું. કાચ જે વોટરપ્રુફ હતીએ અને છે તે આ વાન્નીસની આવે છે, તે હોમોએ આ દેશમાં પણ આ માન-તનો દુનર કરવો જોઈએ કે દેશને જોઈએ તેવો લાભ થાય.

પીળા મીઝુને સફેત બનાવવાની રીત—૫મી મીઝુને એક વાસજુમાં નાંખી તાવવું, તેને કઠગવા દેવું નહીં. પછી તેમાં જસતની રાખીએના તળીયા પાણીયા બીજવી બોમવા નેયા તળાએ પાતળો પડ મારી તેને તાકે સુકરી ઉપેરી લેવું એ પ્રમાણે કરવાથી સફેત મીઝુ બની જરી.

દુધની સુકી બનાવવાની રીત—૨ પાકન્ટ દુધને ૧ અ-પિંગ પાણી સાથે મેગરી નાંખી તેને સુષા ઉપર ધીમે ધીમે મરમ કરવું. તેને કલાવવું મધ રાખવું નહીં; અપારે તેમનો પોણા જામ વરાગ ઘણ ઉઘી જાય ત્યારે તેમાં એક રતલ ખાડ લઈ થોડે થોડે નાંખી મેગરી સારી પેઠે દલાવતા મુકવું. ખાંડ જરોજર મગી રહે એટલે તેને એક રાખીમાં કાઢી નાખી એક મગી ઉપર સુકાવા મુકરી તે સુકાઈ કાજુ ધાપ એટલે તેની બૂખી કરી. તેને જનના સુધી સારા કાચના જુચવાગા વાસજુમાં ભરી રાખવી. આ બૂખી ચાક કરી માટે મુસારીમાં પણી ૧૫યોગી ઘણ પડે છે, પણ દલાડા થવા છતાં જમડવા જામતી નથી.

બનાવટી સ્કેટો બનાવવાની રીત—જારીક ૩ જો રેતી ૪૧ જામ, કામળ ૪ જામ, બેષતેષ ૫ જામ એ બે મીલો એકી કરી ખુબ મુકવી. પછી જમણી સમાવવા જેવું પાતળું ધાપ એટલું તેમાં રપીરીટ એર દરપેનટાઇન નાંખી કામળના પાતળા પુદા (પેસ્ટમેઈ) ને જસતની તેનો લેપ કરવો. તે સુકાયા પછી બીજ વખત તથા ત્રીજ વખત એ પ્રમાણે જમારી સુકાવ એટલે એક કપ-કાને મોટો કડો રપીરીટ એક દરપેનટાઇનમાં બીજવી તે પુદા

ઉપર ફેરવવો અને તે પર લગાડેલું મીઠાણ બધી જગ્યાએ સરખોરીને લાગે અને સફાઈ આવે તેમ કરવું. એવી રીતે બાગવા તુટવાની ભવ-વીનાની અને પેનથી લખી થકાવ તેવી રહેટ તૈયાર થાય છે.

પેન્સીલ બનાવવાની રીત—૧૩મમેગ્રોને માટીના પાક વાસણમાં રાખી ખુબ ગરમ કરવું, જ્યારે લાલબોળ થાય ત્યારે કાઢીને ટાકુ કમળું; પછી તેને પાતળું કરીને “સાદ્રિનકેન” નામનું એક લાકડુ થાય છે તેમાં રાખે તો પેન્સીલ તૈયાર થશે.

પેન્સીલ બનાવવાની બીજી રીત—સીમુતપા પુરમે બનને મેગવીને ગાળ્યા પછી તે લાકડામાં થાક તો પેન્સીલ થાય.

કાગળ પાનાની નક્કલ ઉતારે તેવો બનાવવાની રીત—દાવાથી પાડેલા કાગળને મીઠા તેલથી ધુંદી એક કલાકેન કપડા ઉપર લઇ એક સફેત પાતળા કાગળની એક બાજુ ધુંદીને સમાવવું. તે કાગળને ઉપયોગ એવી રીતે કરવો કે કોરી બાજુ ઉપર રાખી કાગળવાળા બાગ નીચે કોરો કાગળ રાખો. ઉપર કોરો કાગળ મુઠી પેન્સીલના ઝરા જેર લઇ સખવાથી નીચેના કાગળમાં નક્કલ ઉતરે છે.

કાથો બનાવવાની રીત—કાથો જેર નામના ઝાડમાંથી થાય છે. તેના ગળે કાથો તૈયાર કરવાવાળો પ્રથમ ઝાડના થડનો પેગલો એક શીટનો ચર્તા તેને કાથો બનાવવા લામડની લાલતમાં આવેલું મળે છે. આવા ઝાડને કાપી તેના ૩ શીટના કપડા કરે છે. ફેરમેક કેકાએ છેક થડમાં છીડ પાડી તે કાથો બનાવવા લામડનું જનું છે કે નહિ ન ૧૫મ છે. ૨૫ થી ૩૦ વર્ષનું ઝાડ કાથો બનાવવા માટે તેના વર્ષનું ગણાય છે, અને તેના ગામા ઉપર મહેત રમતી જોગ સાડીએ જેમ જોઈ જ્યારે જખામ તે પ્રમાણમાં કાથો ઝોઝો વધતો બનશે તે નજી કરે છે. જાલ અને તેના અંદરનું મહેત લાકડું નિરૂપયોગી બળ્છી નાંખી લઇ અંદરના લાલ મામાના તાના કપડા કરે છે. ગુજરાતમાં ફેરમેક કેકાએ જ્યો નહિ કાપતાં તેની માખજોયો કાપી કાઢી તેનો કાથો બનાવે છે. કાથો બનાવવાની બધીની રમતા અબલવમ દાય છે. બધીને એક બાજુ કાકડાં બજતખનાં થાવવા માટે બાકાર રાખી તખ બાજુ ચળ્છી લીધેલી દોલ છે. ૧૫૨ની બાજુ બધીના બામત પ્રમાણમાં ચાર કે ૭ માકડાં (દાઃયાં) જુદા જુદા મેકડ મેકડવાય તેમ બાકારમાં સખી બીજી તમામ બાજુ બધ કરેલી દોલ છે. એકે કે બધીના દેવતા સુખમે મધમે સરખો લાગે. તેથી

તેરી રીતે માંધેલી બહી ઉપર જે માટલાં મુકવામાં આવે તેમાં પાણી અને ખેરના સાકાના ત્રીણા કાઢા મરી ખુબ ઉઠાવે છે, તે કમળનું પાણી જલુ ધાય ત્યાં કુપીમાં જુના કાઢા અંદરથી કાઢી લેઈ તથા પુરે છે. એમ અચાર તથા કામ ચાલુ રાખતાં ઉપર જલકા થએલા રક્તને કાઢી લેઈ બીજા પાસણમાં નાંખે છે ત્યાં કાઢી જતાં કાચો રંગ ભેસે છે. અને પાનના બીડામાં આવડાનો સફેદ કાચો પલુ થઈ કાઢી વિંદુસ્તાનમાં જનાવવામાં આવે છે. આ કાચો જનાવવાની રીત કાગા કાચા જેવીજ પલુ તેની બહી ઇ.વડામાં જનાવવી બોલે. તેમજ કાચો જનાવવાનો સાધ આજે પસંદ કરવો બોલે.

કુજરાનમાં કેજુવારી મરીનામાં તે મે કુપી કાચો જનાવવાનો ઉદ્દેશ થાય છે. ત્યાં આ કામ કાગી કોરો બગલે છે, તેની રીત ઉપરથી જાન જુદીજ છે. પ્રથમ જેમના કાઢાની કામના તેડો લાવો તેને હોલી તેના કાઢા કો મે, અને પછી તેને માગીના પાસણમાં પાણી નાખી રાકે છે. થકેઃ જમન કાઢાના પછી જવારે પાણી જલુ ધાય આખુ કે બીજા તૈયાર ખાકાઓમાં બીજાં માગીનાં પાસણ સખી તેના મેં ઉપર રોપથી રાખેથી હોય છે તેમ. નાખો દે છે. એટલે કચરો ઉપર રહી ચોરબો રમ તીવેના રામજમાં થઈ છે તેને ખંડાં પર નાંખી પછી કુકરે છે. આ પ્રમાણે કાચો તૈયાર કરવામાં આવે છે.

એળીયા જનાવવાની રીત—કુંવના હોટને જાણવાયા પ્રેસમાં કાગી કાઢવાથી જે રમ નિકળે છે તેને જુનાના માંધેલા ખાકાઓમાં અમર ગાંધના પડેલા મોટા વામજમાં રાંધી કુકરવા દે છે જેથી કુકારે તેનાં પાત્રોં જાડો એવાયો તૈયાર થાય છે.

જેડીમખના રીસિ જનાવવાની રીત—જેડીમખનું કુકરક ચાર પાંચ વર્ષનું થયા રીસાય અર્થ કાઢવાને યોગ્ય થવું નથી, કુકારે ૧૦૦ રનથ વાળવાના મુગીનામાંથી ૧૧ રનથ અર્થ નિકળે છે. જેડીમખનાં મુગીયાં સાવીને તેના જેવાર અંગેજ ગંભાખા કાઢા કરીને તે પાણીમાં નાંખી ખુબ દિઠ ખાંડણીમાં ખાંડે છે. એ લોટ થએલાં મુગીમાં એક વાસણમાં નાંખી ૨૪ કલાક કુપી અંતરથી પાવવું. પછી તેને જમનમાં નાંખી કાગથી સર્વે રસ કાઢી લેવો. એ પ્રમાણે જનાવવાની તથા રસ કાઢવાની રીત, તે કુકારનાં ઉપર જેવાર ચાર કરી થઈ છે; અને જે રસ નીકળે તે માગી રી કુકે ચાવવો. પછીવાર

નાગપા પડી આ કાઠો કપરોડમાં નાંખી રહી ગુલાબર મેજો, બે
ઉપર દહાતી રમ પડ કરો. પડી નામજુ ગુલાબરની જનાગી તે
મંગામાં રેડી તેની મળીઓ બનાવતી. આ સગી રમિત ઉપર બે
આગીર છે.

[illegible]

માટે તેની આસપાસ નવચંદ્રમાની ઠહીંબોનો ખૂબ મેખારો છે. વાસજીના મોં ઉપર શાવનો મોટો ઠાંઠો મેલાયો મરિ દવા રહે નથી, એટલા માટે તેની ઉપર ૧૪ વખત મોડી ચોરો છે. એટલી તેવારી રહી પછી તે મોડીના વાસજીને બહો ઉપર મોઢવે છે. આ બધી વજુ દિવસ અને ગત એક મરખો મીતે મજગ્યા કરે છે કે જાર રહ્યો તેનું ઠંઠું ઠાડી તેમજ શયો નવમાર નાંખે છે જજુ દિવસ અને રાત આ વિષા આપુ થવાથી મરિદેશો રાત્ર માર ઠાડી રીઝી પાતાં તેનું મોડી બામે છે અને બાડીનો આપ બાડી માટે છે. વાસજીનાં મંજુની વરાજી જની તેમજો એક પદાર્થ અને છે, અને વાસજીની પેરાજી નાડીયા (મદા કરેલો આપ) રીઝી મેમે છે આ પદાર્થને "શાલી"ના નામે ઓળખે છે. આ "શાલી" ને પ્રમા- રની ઠોચ છે, પદેવા પ્રમારની "શાલી" ને દીવસ બધી રહેત. તેવા થાય છે અને આટલી કુદરતના વાસજીના મગામ એટલે પેરાજી નાડીયા તે વધી ૧ દોર એકી થાય છે, તે શાલી ૧૧ રૂપએ જલ્લ (પાતા જજુ)ને બાંધે રેલાય છે. આના પ્રમારની શાલી જજુ વાસજી અને ગત વાસજી બધીના રહે તે અને છે. તે ૧૦ થી ૨૬ નિર્ધારે છે ને દરમરે ૧૩ રૂપઆવા બાંધથી રેલ થ છે આ વાસ- જીના રહે ૧૫ જે પદાર્થ તેવાર થા રહે છે, તેને કુવ રહે છે તેને ઉપરોક્ત રહે, જવાવજીના કમળા રહે છે અને તે ૧૦ રૂપએ જજુ રેલાય છે. જવાવજીના કમળા રહેત. જજુ નવચંદ્રમા અને છે. તેની ઉપર ૨૪૫૦૦ રીઝીની ઉપર છે. વધારી મેદા શાન્દગામ્ ૧ રૂપએ જજુના બાંધે બધીની રેલે બેદાર, ઉપર, રાસજીના મિરાજુદ, રીઝીનુદ, બધુના રહેલો જુદો ૧૧ રૂપએ જજુને બાંધે રેલે છે

ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଶାନ୍ତିର ସୂଚକ ଭାବେ ଏହିପରି ଲେଖିବାକୁ ମନ
ହୋଇଥିଲା କିନ୍ତୁ ପରେ ଏହାକୁ ବଦଳାଇ ଦିଆଗଲା ।

[illegible]

દવાપણ રેડું. સખળી ઓળે પીગળી એક રમ થયા પાણી મે
 ઠાકના આધાર કરના જમતના કાપમાં રેડું. અને કયો ન
 એની જગ્યામાં રાખું. જે સુમારે બાર કલાકમાં થક થક રૂપોત
 લેવા મરખુ થશે થક થશે તોપણ તે નરમ જેવું મામતો પા
 દાવી એની આલગે નહીં. ગરમી એકમરણી અને મંદ વાચવ
 માટે એક લાળી મરવા લમણમાં આ મિષળનું લામણ મુરી મે
 ના. નાચ આપણી, જેની પાણી ગરમ થક લેવી એની ગરમી
 આ મિષળ પીગળી.

[illegible][illegible]

આનું કારણ હતું. અને સારી પીલ તિવસે ઉપયોગમાં લેવું. દેહાક તિવસે જાદ જાપજાનાના મિજબમાં છાવી અવાક જર્મ નામન થઈ મથા જેવું જોવામાં આવે તે મિજબ અડિનપર મળી પીમળવા જેવું. અને તે પણ થશે એમ કારણ ત્યારે તેમાં થિઃ મથાકીનામન નાંખવું. જેથી પ્રથમ પ્રગણેજ નેવાર થશે કારં આપ જના એ પ્રેમ મળવરમાં લેવા જત એ તે ૨-૩ ફરીયા પડે છે, પણ તે આમળ નેવાર કોઈ જાદ કોઈ જાનામાં નેવાર લાગ છે.

મુગધીક કુપ જનાવવાની રૂની—વેળેએ કાપાન ૧
 મીંસ, ૧૦૨૫ ૨ કામ, મુખાંગે વરે ૪ કામ, કા, કાના કાકેએ ૧
 મીંસ, વેલામ નાનૂમ (કરેખ, ૨) ૪ કામ, ૫૪ મુકનુ પાછી
 મેકમે નેટકુ, ૬૫૦૦ વમાખુને વેળેની જાણીક કા. મુકનુ પા-
 ખુનાં વાલ જનાની કવે મુખો મેક કોક વારે મુખ ૫ કા. ૫૦
 મુખેએ ૬ કા. ૫૦ મુખ વામ પ્રકરે છે.

સામજીની બનાવટને સાકારના કોયેથી મખત બનાવવાની કૃતી—રવ રતવ આગે, હ આશન શાહો અને રાંધે જીવ રવડી એ નખજંડો મારો બનાવડો, અને તે કાડીજી રેડવજી વાતના સામ જોડે રમોડે પખતી મખતી મેડવજી રેડવજી બનાવડના આકા જેડી શાક જેડી રડી. પડી તે મેડવજીને તોડવાર જન યોના આક રમોડી કાડવો અને કાડવા પડી તેની ડાડ રમ વનડા રમેડે રમવડે.

આંદોલનના સમયની રીત—૩૧મી જુલાઈ ૧૯૪૭

સપ્તમે મેમ જાગ્યામાં ભેરવાઈ ઉપર તરી આવે છે. તેને કાઠી નાં
છે. તેમજ કાઠમાળી તેનો સાસાચ રંગ તીકળી જઈ શીશો મુલાખ
રંગ પકડે છે. તે પછી માગતાં ને મુલાખી શીશો તીચે પડે છે, તે
માંનો રંગીત દ્રવ્ય કાઠી નાંખી તેને મોઢે જનાવવાની જીલ્ડ મી
ચર ધામ છે. તે પછી કાઠમાંના કાઠમાના બૂઝમાંથી તેને ફરિ માગ
પડે છે. જય વામજમા કાઠમાંને ગમ્મ કરી તેનો ને કાઠમેલો ખને
તેનો નામ કરી તેનો જાડો થર પાપગી તેમાંથી શીશને માલે છે, આ
પોદાકમા ૧૨ મી ૧૪ શીક જાડા મોખ તેની નાંચે જીદિ મેલ છે આ
જીદિ ઉપર એક જાગ્યાદાર ૬૫૬ પાપગી તેની ઉપર ૧૨ શીક જાડા
ખના પ્રમાણેજ કાઠમાની મુકો પાથરે છે.

આ પણ કવચ નીચે પ્રમાણેજ બીજી કવચ પાપરેનું રે.૫ છે અને તેની પર ચારખી નેડું પત્ત પાપરે છે, આ પત્તમાં કવચ તરફથી ક્ષીરો ઊઠે છે, આ રક્ત કાચમામાંથી અગાધ નીચે પડવા પછી તે રખીન બની કાચક બને છે.

[illegible]

ଏକ ସାଧନା ପ୍ରଣାଳୀ ଯାହା ଶାରୀରିକ ଶକ୍ତିର ସଂରକ୍ଷଣ ଓ ପୁନର୍ଜନ୍ମ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ। ଏହା ଶାରୀରିକ ଶକ୍ତିର ସଂରକ୍ଷଣ ଓ ପୁନର୍ଜନ୍ମ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ। ଏହା ଶାରୀରିକ ଶକ୍ତିର ସଂରକ୍ଷଣ ଓ ପୁନର୍ଜନ୍ମ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ।

1. જોઈમ, સુડી ખાંડ ૨૨ રતમ, માદ્યસ્રીક એમિડ ૩ દામ મેળવવા
ખાતર રેવાર રાખવો.

સેમોનેડતોદર બતાવવાની રીત—એક રીત પાણીમાં નવન સાકર તાપી, પછી નેતે ધીધી આંચમાં ચુકાવે ઉઠાવે. એ તે પાણી મરમ થાય કે તેમાં ર દ્રામ એસેડીક એસીડ અને ૪ મીન ટાઈરોક એમિડ ઉમેરીને એ મેગ્નેશીયને કંડી પડવા દેવી, પછી તે નવન આપાત નાદે નાખવા એમેન્સના યોડાં દીધા નાંખવાં, પછી તે મેગ્નેશીયના ૭ બાગ કરવા, અને તેમાંનો એક બાગ મેમોનેડ અરવાની એક બાટલીમાં નાંખવો, અને તેમાં ૩૦ મિન કામેનિઃ એવા નેડા કમેગી તુરત ચુલ મારા તાર નાખી મેવો.

અદાસ બનાવવાની રીત—કપુર તોલો ૧, એપચીતોલો ૧, માકર તોલો ૧, જેડીઅપતો ગોળ તોલો ૧, એ સર્વે એકત્ર કરીને કાચાની ધાળામાં મુકીને ઉપર ચીનાઈ પામે ઉપે પાડી પાંચ દોઢની ક્લેક કરીને તેણી ઘેરું બીકનું, અને પાચા ઉપર ચીની બીન ૧૫૬ ટાંડી તે પછી તે ધાળા નીચે ધીમે ધીમે કરવે, તે ધીમે ૧ અમર ૨ રાઈકેકુ ૫૬૫ ૬૬ અને પછી ધીમેથી ઉપાડી પામે ચીરેલાં કાચાનાં નાડાં મળે.

45201 72

સાચું જોઈને જાણવું જોઈએ.

१-आदासांभी आह, माही पारभवाना नीव—पराधुनिक
केमि. या क्लोरो नाभां स्वेचो. नि जेव द्यो देव हावेनीक केमि.
=५.३ लिट्रया वात उभो. काजो. काजे जेव मळय नदी देवते
उभो. का. ५.३ १३

[illegible]

૩-દુષમાં પાણીનો ભેગ છે કે નહીં ? તે પારખવાની રીત—ચોખ્ખા દુધને એ નાટલીમાં ગરોળર ભરી તોળા નેતું. તેમ નાટલી દાવાગા દુધથી ભરી તોળતાં વચ્ચન એણું થાય તે ચણીનો ભેગ છે એમ સમજવું. અને વચ્ચન ગરોળર થાય તે ચોખ્ખુ છે એમ જાણવું. તેમ છતાં તેને બીજી રીતે તપાસવું રોષ તે, દુષમાં નાટલી એકિનાં ને વજુ રીપાં નાખવાથી દુષ પાણી શુદ્ધ થવાનું માન્ય પડે છે, એટલે ભેગ છે કે નહીં ? તે જાણવાને આ વજુ રીત પછી જ સહેલી છે.

૪-મધ પારખવાની રીત—પાણીના ખાણામાં ચોખ્ખું પાણી ભરી તેમાં મધનાં રીપાં નાંખી નેવાં, ને ખડું મધ દમે તેા રોષ નીચે તળેલે ભેગો જશે, અને ભેગરાગું મધ દશે તેા પાણી નીચે પડેજી જશે. વગી બીજી રીત એવી છે કે, મધમાં રીમ રોષ આ-શરોષ નાંખવો. ખડું દશે તેા દુધ નેવો રમ પડાશે, અને ભેગરાગું દશે તેા દાંડના નેવા પુરા થાજા પડી જશે.

૫-ખરી અને બનાવટી આદ પારખવાની રીત—૧૩૩ પાણીમાં આદ નાખી પોડીચર રહેવા દેવાથી ખરી આદનો રમ પોંચે ભેગે છે, અને બનાવટી આદનો રમ વિચિર તરેદનો વધુ ખુસરો માન્ય પડે છે. તેમજ તળેલે કાચા ભેગથી માન્ય પડે છે.

૬-પાણીમાંથી સોમજ પારખવાની રીત—વડેમરાગા પાણી-માં મવાના પાણીનાં આદ નાખવી. ને મોત જુગી તળેલે ભેગે તેા જાણવું કે સોમજરાગું પાણી છે. વગી બીજી રીત એવી છે કે, વડે-મરાગા પાણીમાં પોડા મેરુપણુ પછી નાખાં પછી કાપેનેા આદ પોડામનુ પાણીનાં ખડું સોમજ દમે તેા હોશ રમુ દમ નેચે ભેગો જશે.

૭-હાંચની પરીક્ષા—હાંચનો એ મળો છે. તરફનો સમજાવો. ને ચોખ્ખો દમે તેા આદમ મળ્યાને જમ મળે અને ભેગરાગું દશે તેા નહીં મળ્યાનું થાય પણ ખારી નહીં.

૮-પાણીમાંથી આદ અને દાંડીનો ભેગ પારખવાની રીત—પાણીમાંથી આદ મળા થાય પછી રોડું, ને હનાં રોષીમાં ઝોળી લેવું. તેમાં મવાપુડી એકિનાં રીપાં જમણું જમણું આવે તેા માનેા એવ મળ્યાને, અને રોષીયાં ફેર દે- કે જમણ પાણીમાંથી મળવા ને પાણીમાં રોડું સોમજ દમે નેચે એવ સાધ્ય નેચવું. એટલે દુધ નેચે રમ જા જશે એ નોંધવું કે પાણી નેતું ને તેજી સહેલું.

૯-દારૂમાંથી મુગરલેડ પારખવાની રીત—એક ગ્લાસમાં થોડો દારૂ કાઢી તેમાં ટીકચર ઓર આરપીમંટનાં ટીપાં નાંખવાથી દારૂનો રંગ કાળા રંગનો થઈ જશે. અને મુગરલેડનો ભેગ નહીં હોય તો રંગ બદલાશે નહીં.

૧૦-લવંડર માંહેના ભેગને પારખવાની રીત—આમાં ઘણા બાંધે ટરપેનટાઈન તેલનો ભેગ આવે છે માટે તેનું સ્પષ્ટીકરણ કરવા માટે એક કાગળનો કકડો આ તેલમાં બીજાની દેવતા આગળ ધરવાથી લવંડર વરાળ રૂપે ઉડી જઈ ભેગવાળું ટરપેનટાઈન વામ મારતું કાગળ ઉપર કાચમ રહેશે.

૧૧-સાબુની ભેગભેગ પારખવાની રીત—સાબુના કકડા કરી તેનો એક બાગ લેવો. અને સાત બાગ સ્પીરીટ ઓર વાઈન એક કાચનો બાટલીમાં ભરી કકડા અંદર નાંખી બાટલીને ખુબ મારી ગરમ જલ્યા ઉપર મુકી રાખવી. ખરો ભેગવિનાનો સાબુ ઓમળી જશે, અને ભેગ હશે તો મંગડા બાટલીના તળાએ કરી બેસશે.

૧૨-અત્તર પારખવાની રીત—એક મોંઢ કામળપર અત્તરનું એક ટાપુ નાખી દેવતા આગળ ધરવાથી ખર અત્તર ઉડી જાય છે, અને ભેગવાળું રાંધ તો કાચ પડી ઉડતું નથી.

૧૩-કોસોન વાટર પારખવાની રીત—કોસોન વાટરની ભરેલી બાટલી ઘણા જોરથી દલાવનાં અંદરના પરપોટા અને ફોજ તુરન મડી જાય તો સાચું છે, અને વાર લાગે તો સાચું નથી એમ સમજવું.

૧૪-ટરપેનટાઈન તેલમાં ભેગ છે કે કેમ ? તે પારખવાની રીત—સહેન કપડા અથવા કામળ ઉપર ટરપેનટાઈન તેલને લગાવી દેવતા આગળ ધરી ગરમી આપવી; જો ઉડી જઈ કાચ રહે તો ચોખ્ખું સમજવું; અને કાચ પડે તો ભેગવાળું જણવું.

૧૫-કલાઈમાં રીશનો ભેગ છે કે નહીં, તે પારખવાની રીત—કલાઈનો કકડો ભેગ કાગળ કપડા ઉપર સારી પેઠે ધસી ભેગો ને કાગળ કાચ પડે તો ભેગ સમજવો, અને કાચ ન પડે તો બોલી કલાઈ છે એમ સમજવું.

૧૬-સોનાના દાગીના ભેગ સીવાયના છે કે ભેગવાળા તે પારખવાની રીત—“નાઈટ્રીક એસીડ” નું ટપકું દાગીના ઉપર મુકી જોવું, જો જુસ્સુ રંગનો કાચ પડે તો ભેગ જણવો, અને ખર હશે તો કાચ પડી જતની વીકોવા ધરી જ નહિ.

૧૭-ગાજવેશ કે સોડુ છે તે પારખવાની રીત—“ તાલુ
દીઠે ભેમિઃ ” નું રીપું મુગાથી મળતેલપા મળે. ડાબ રહે છે, અને
સોડા દબા કરેલ ડાબ પડે છે.

૧૮-હાંમિતોઃ પારખવાની રીત—૨૫ડીઠ ઓર પાકનમાં
તંબરાથી બેમરાધો પીંચતી જતા રંગ પડે છે, અને હાંમિતોઃ
પીંચતો નથી.

૧૯-હાંમિતોઃમાં મોમકનો બેજ પારખવાની રીત—
રેવડા કરે તંબરી માગવાથી લગભગ જેવી રામ બારે તે મળવું કે
મોમકનો બેજ છે.

૨૦-રૂપાની પરીક્ષા—“ ડાના તેમજમાં તાજવાથી ભરી રહી
દશે તે મોમકનો નથી, અને બેમરાધા દશે તે મોમક નથી.

૨૧-ટેક્સર પરીક્ષા—મળાડુનીઃ રેસીયા નથી જોડું. ૧
પ્રથમ રંગ ડાળે સાથ ડાબ તે ખૂં છે એમ મળવું. અને પ્રથમ
ડાળે રંગ થતી હોયે ડાબ તે, બનાવતી તે મોમ મળવું.

૨૨-હાથીલાંતની પરીક્ષા—ડાળાં અને ચોખ્ખાં મોમડુનીઃ
ભેમિમાં તંબરી યેડીકર રહેતા તે પડી તેને ડાંડા પાછાથી રંગ
તંબરોઃ ખરી દશે તે મોમકિયાવા રહેત, અને બનાવતી દશે તે
ભેમને એક રહેત.

૨૩-ગાંબાની પરીક્ષા—ગાંબાની મોમક નાજીઃ રેસીયા
એ ૨૫૧ તંબરું, એ તેમાં ચોખ્ખો બેજ દશે તે ડાળાં ૧ કરી
પાડે. પાડે.

મુકરરુલે ૧૩.

લુદી લુદી બનાવી રાણી બનાવવાના પ્રયોગો.

જમણાં મારામાં જાણાંક કાળે ૧૨૫૨ મોડેઃ ૨૨ઃ
૧૮ પાડે તે ૧ મારામાં ૨૨૫૨ મળત. મળતે ૧૨૫૨ ને રિંગ
કાળે ૨૨૫૨ હો છે. મળતે ૨૨૫૨માં ૨૨૫૨ રેસીયા મળેતું
હતી અને ૨૨૫૨ મળેતું ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ મળેતું ૨૨૫૨ ૨૨૫૨
૨૨૫૨ ૨૨૫૨ મળેતું ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨
૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨
૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨ ૨૨૫૨

લખવાની કાળી શાહી બનાવવાની પહેલી રીત—પતંગના લાકડાનાં છોડીયાં ૩ પૈન્ડ, માયાં ખડિયાં ૬ પૈન્ડ, અને પાણી ૬૦ પૈન્ડ—પ્રથમ પતંગનાં છોડીયાં પાણીમાં નાંખી ઉકાળવાં, માદાગાળી કાઢી તેમાં ગુંદર અને હીરાકચી એ દરેક ચાર ચાર પૈન્ડ પાણીમાં જુદુ જુદુ ઝાગાગી ભેળું કરી નાંખવું. આ બધાં મિશ્રણની ૮૦ થી ૮૫ પૈન્ડ સુધી સાદી તૈયાર કરવી.

લખવાની કાળી શાહી બનાવવાનો બીજો પ્રયોગ—માયાં ૮૦ તોલા, પતંગનું લાકડું ૪૦ તોલા, હીરાકચી ૪૦ તોલા, આવજનો ગુંદર ૪૦ તોલા, એ સર્વે ઉકાળવાથી ૨૫ શેરનાં મુખારે બાકી રહે એટલે ઉતારવાથી ઉતમ સાદો તૈયાર થાય છે.

આ રીતમાં અગાઉ પુસ્તકે લખવામાં વપરાતી પાકી કાળી શાહી—સારૂ કાઝગ અને ૧૦૦ ગ્રેન લાખ, એ બેને સારી પેડે મેળવીને બીજા થોડા તેજમાં ૨૦ ગ્રેન ટંકજુખાર તથા ૪ ઓંસ પાણી નાંખવું. અને બધું મેળવી થોડી વાર રાખવાથી સારી ચીકણી દેશી સાદી બને છે.

હોદ્દરથી લખવાની કાળી શાહી—સોદાની ટાંપથી લખવાની સાદી પાતળી અને કાટ ન ચડે તેવી હોવી જોઈએ; એક ત્રાંબાના વાસણમાં ૧૦૦ તોલા માયાં ખડિયાં નાંખવાં, ૩૫ તોલા ગુંદર અને ૪૨ તોલા હીરાકચી નાંખી તેમાં ૨૫ શેર ચોખ્ખુ વર્ણાંતું પાણી અમર વરાગનું પાણી નાંખવું, એને ઉકાળી મીઠણ કાઢી થાય એટલે આસરે ૨૦ ગેર સાદી ઉતારવી આ સાદીમાં એક શેર અથવા સવાશેર આઠોઠોથ નામનો સખ્ત વિઘાવતી ઘરૂ મજે છે, તે નાંખવો, અને થોડો એમોનિયા ખાર નાંખવો એટલે ટાંપથી લખવાની સાદી તૈયાર થાય છે. પોલાઈની ટાંપ સાદી સાદીથી જલદી બમડી બધ છે.

કાળી શાહીની જુડી—માયાં ૨ શેર, હીરાકચી ૧ શેર, ગુંદર ૦૧ શેર, ખાંડ ૦૧ શેર એ સર્વેને જુદેજુદાં ખાંડી પછી મિશ્ર કરી રાખવાં તે જુડી કાળી સાદી તારે તૈયાર થઈ સમજતી.

સાધ શાહી બનાવવાની ત્રીજી—૧ ઓંસ હીરમજ ૨૦ ગ્રેન અડધો પોઈન્ટ ગરમ પાણીમાં નાંખવો, તે ઝામગી દોડા થએ ૦૧ પોઈન્ટ લાકડર એમોનિયા મેળવી થોડા દીવસ સુધી રાખી મુકવું. અને પછી ઉપરનો નિતરો ૨૦ ગ્રામી મગાને કાચની માટલીમાં દલાવીને બરી રાખવો. આ સાધ સાદી તૈયાર થઈ સમજતી.

લખવાની કાળી શાહી બનાવવાની પહેલી રીત—પતંગના લાકડાનાં ઓડીયાં ૩ પૌન્ડ, માયાં ખડિયાં ૬ પૌન્ડ, અને પાણી ૬૦ પૌન્ડ—પ્રથમ પતંગનાં ઓડીયાં પાણીમાં નાંખી ઉકાળવાં, આદ્યમાં કાઢી તેમાં ગુંદર અને હીરાકચી એ દરેક ચાર ચાર પૌન્ડ પાણીમાં છુદ્ધ છુદ્ધ ઓગાળી ભેળું કરી નાંખવું. આ બધા મિશ્રણની ૮૦ થી ૮૫ પૌન્ડ સુધી શાદી તૈયાર કરવી.

લખવાની કાળી શાહી બનાવવાનો બીજો પ્રયોગ—માયાં ૮૦ તોલા, પતંગનું લાકડું ૪૦ તોલા, હીરાકચી ૪૦ તોલા, આવગનો ગુંદર ૪૦ તોલા, એ સર્વે ઉકાળવાથી ૨૫ શેરના ગુમારે બાકી રહે એટલે ઉતારવાથી ઉત્તમ શાદો તૈયાર થાય છે.

આ રીતમાં અગાઉ પુસ્તકે લખવામાં વપરાતી પાકી કાળી શાહી—સાર કાળજ અને ૧૦૦ શેન લાખ, એ બેને સારી પેડે મેળવીને બીજા ઘોડા તેવનાં ૨૦ શેન ટાંકજીખાર તથા ૪ ઓંસ પાણી નાંખવું. અને બધું મેળવી ઘોડી વાર રાખવાથી સારી ચીકણી દેશી શાદી બને છે.

હોદ્દરથી લખવાની કાળી શાહી—લોઠાની ટાંપથી લખવાની શાદી પાતળી અને કાઠ ન ચડે તેવી હોવી જોઈએ; એક ત્રાંબાના વાસણમાં ૧૦૦ તોલા માયાં ખડિયાં નાંખવાં, ૩૫ તોલાં ગુંદર અને ૪૨ તોલા હીરાકચી નાંખી તેમાં ૨૫ શેર ચોખ્ખુ વર્ણવતું પાણી અમર વરાળનું પાણી નાંખવું, એને ઉકાળી મીઠણ કાઢી થાય એટલે આગરે ૨૦ શેર શાદી ઉતારવી. આ શાદીમાં એક શેર અથવા સવાશેર આદોકાદોસ નામનો મખ્ખ વિસાવતી દાર મગે છે, તે નાંખવો, અને ઘોડો એમોન્ના ખાર નાંખવો એટલે ટાંપથી લખવાની શાદી તૈયાર થાય છે. પોત્તાઈની ટાંપ સાદી સાદીથી જલની જમડી જાય છે.

કાળી શાહીની જુદી—માયાં ૨ શેર, હીરાકચી ૧ શેર, ગુંદર ૧૫ શેર, ખાંડ ૧૧ શેર એ સર્વને છુદેછુદાં ખાંડી પછી ઓગાળી રાખવાં તે બહી કાળી શાદી માટે તૈયાર થઈ સમજતી.

સાસ શાહી બનાવવાની રૂતી—૧ ઓંસ હીરમજ રંગ મેષ અડધો પેકન્ટ મરમ પાખીયા નાંખવે, તે ઓગાળી કડો થએ ૦૧ પેકન્ટ લાકડર એમોન્ના મેળવી ઘોડા દીવસ સુધી રાખો છુદ્ધું. અને પછી ૧૫૦નો નિતરો રંગ કાઢી જતાંને કાચની માટીમાં દલાવીને બરી રાખજે. આ સાસ શાદી તૈયાર થઈ સમજતી.

આ રંગમાં અગાઉ વધરાતી પાણી પુલ્કરે. મારેની લાલ શાદી—૨૪ રંગે પાણીમાં, ૮ મૈંમ અગા લાખ નાંખી મુલા વધર મુલો મારી પો મરખ ઠરું. અને જ્યારે હજારા મો ત્યારે મે મૈંમ હંજુખ્યાર ખાંડીને જુગ નાંખવો. પછી મારી પો હાલો અગા પાણી રહે ત્યારે મુલ્ય ૧૫૨થી રેતારી મુમકાવતી રાગ ઠરું. જો એક મજબતી પેરલી નાંખરી, તે એક રંગાન્ય વામ-જખાં ડાખેરું પાણી તથા મજબતી પેરલી નાંખી રસ ઠલાક મુખી પુરું. એરકે જાખો સાદો થશે આ સાદીમાં અગાદ લાવચ માક કેપર નામે છે પજુ તે દાદી પોડી મુલે જમડી જલ છે.

લીલી શાદી બનાવવાની રીત—જાગોમેટ એક પિટામ
કે જામ, સમ પછી તે જામ એ જાગોમેટ સાથે કીલ્લી તેમાં સાથે
૪ જામ સિંદૂર ઉમેરી સાથે મેટલી નાખવો, પણ તેમાં સમકુતિ
એના નાખવો એથી ઠોષ્ટ એસિડ પુરો પાડી, ત્યાર બાદ આપું
સજી જગી બધ ત્યા સુધી તેને પીગાળું અને પછી આવી કાઢુ.
આથેલા પાછીયા સાથે જામ સાથે સિંદૂર અને વજ્ર ભવવા ત્યાર
પછીમાં સમકુતિ એસિડ નાખવો. અને ઉપર તરી આવેલા પ્રવાહીને
પાટણીમાં ભરવું.

આશાખાની રંગેનો શાહી—અડ ૩ મે. ૨, બેઝાલી એ.
કિ. ૧ ૮૫, અવલતા કાંઠાનો શાહી ૧ મે. ૨, બેઝાલી એ.
૧ મે. ૨, આ નાં મે. ૨, બેઝાલી એ.

જુ શાહી બનાવવાનો રીત—જુ ૩ એક, વાલાનુ
૪થી ૧ પોંચ, કુરને એકી રીત ૧ એક, એકાદક એકી
વાલા એક-પરેક. મળી જમે કુરને વાલાના ૪થી, ૫થી મેવ.
જુ. ૪મે તેમાં એકી જાવશે એકે જવજમે કાચ કાલી રીત.

જાણુમા રાજની સાહી—૧૨૦ વાગ વહુ ૧૨ ૨૦૫૨
 ગુરે ૧૫૫૦ વાગે ૧૫૫૫. અને ૧૫ ૨૦૫૨ વાગે ૧૫૫૫
 અને ૧૫ ૨૦૫૨ વાગે ૧૫૫૫. અને ૧૫ ૨૦૫૨ વાગે ૧૫૫૫
 અને ૧૫ ૨૦૫૨ વાગે ૧૫૫૫. અને ૧૫ ૨૦૫૨ વાગે ૧૫૫૫
 અને ૧૫ ૨૦૫૨ વાગે ૧૫૫૫. અને ૧૫ ૨૦૫૨ વાગે ૧૫૫૫

[illegible]

માની છાયા લાંબવા માટે થોડી માત્રાને મધકને તેળતવાના પાણી
વાટીને તે પાણી અથવા તે પ્રચીન બ્લુ નામના રંગના કકડાં આપે
છે, તે પાણીમાં પીંગળાવીને નાંખવા. આ શાદી લાંબો વખત રહી
શકે એટલા માટે લવંગના તેલનાં થોડાં ટીપાં નાંખવં.

બ્લુ-લેક શાદી બનાવવાનો બીજો પ્રયોગ—ગજા તોણ
માખાં, જા તોણા મધકને તેળત, ૧૨૧૧ તોણા લીમડશી, ૧૦ તોણા
લોહનો ભૂકા, ૧૧ તોણા મગા, ૧૨૧૧ શેર પાણી આટલી બીજે એ
કડી કરવી; બનાવવાની રીત-પ્રથમ માખાં ખાંડવાં પછી પાણી શેર
૧૨૧૧ માં એક કલાક ઉકાળવાં. દેહણ ઉતારી કંડાં થવા દેધું છુટકાથી
માગવાં તેમાં લીરાકથી અને લોહનો નેર નાંખવો, પછી સવા રૂપિ
યામાર મળીને મધકના તેળતમાં મેળવો દેહ આમાગવી. પછી ઉપર
રના મિશ્રણના પાણીમાં મેળવી દેહ તેને માગી શીઘ્રીમાં ભરવું એટલે
ઉપરની શાદી બનશે.

રૂઢીવનની પ્રખ્યાત બ્લુ-લેક શાદી બનાવવાની રીત—
ચોખ્ખો પ્રસીવન બ્લુ ૬ ભાગ, એકઝાકીઝ એસિડ ૧ ભાગ, આ
બન્નેને પાણી સાથે મેળવી શાદી જેવું બનાવવું. અને પછી તેમાં
ચોખ્ખું બેઘએ તેટલું પાણી ઉમેરવું.

‘ચીનાઈ’ પતરાંની શાદી—તેવેની મેલવું કાંચ અને કોરેસનું
પતરાં બન્ને મેળવી શાદી જેવું બનાવી ખુબ એરલું ઉપર પરખથી
કરવાથી અને બીજામાં ઘણી મદવાથી પતરાં શાદીનાં બને છે, તેમાં
સુગંધી માટે કપુર થોડુંક શાદીમાં મેળવવું.

પાણીથી પણ જલ નહીં તેવી શાદી બનાવવાની રીત—
૨ ઓંચ સાખ ઘણ તેને ૧ ઓંચ આઝદોલમાં પકાળવી. આ મિશ્ર-
ણને આઠની બુટીમાંથી માગી કાઢી તેમાં સૌથી ઉચ્ચ જલ નહીં મેલ કમે-
રવી. આમ કરવાથી જ શાદી બનશે તે વડે, લખેલું વરમાના
પાણીથી પણ સુમારું નથી.

કામગ પરથી એસીડ, ખાર વા બીજા કોઈ પણ ચીજની
મેળવણીથી જલ નહીં એવી શાદી—કેલેરીન ૨ મેન, નાપ-
કોમેટ એસ પોટાશ ૨ મેન, નાઈટ્રોસીન ૧૦ મેન, પાણી ૧ ઓંચ
પેટલાં કેલેરીન અને નાઈટ્રોસીનને ૬ ડ્રામ પાણીમાં પીગળાવવો, અને
નાપકોમેટ એસ પોટાશને ૨ ડ્રામ પાણીમાં જુદે પીગળાવવો, એ
પ્રમાણે જુદાં જુદાં પીગળાવ્યા પછી એક પીગળા રંગની શીઘ્રી લેધ

ધુંટતા જમ ઉપલી મેઘ તથા કામળ મેઘની સાદી જેવું બને સુખી પડાવવું.

ઉપરની સાદી ને કોપરપ્લેટ માટે વાપરતી હોય તો હાલમાં સાદી કરતાં જરા કંઈ જનાવવી. સાદી ને સુકાઈ જાય તો ટરપેનટાઇનના તેલમાં ધુંટવાથી સારી સાદી તૈયાર બને છે. આ રંગીન બનાવવી હોય તો જેવા રંગની કરવી હોય તેવી ભલે રંગ ઉમેરવાથી રંગીન સાદી બને છે.

સાકડાં ઉપર લખવાની શાહી—૨૫ એન ચંદ્રમને ૨૫ એન સર્વડરના તેલમાં નાખી જરા મરમ કરી પીંગળાવી તેમાં સાકડાં કામળ અને ૧૦ એન ગળી વાટીને નાંખવી. આ સાદીથી લખે અક્ષરો કઠી પશુ જતા નથી.

જસલતાં પતરાં ઉપર લખવાની શાહી—૨૬ ગાગ ૧ ઐં નવસાગર ૧ ઐંસ, કામલ ૧૦ ઐંસ, પાણી ૧૦ પાઉન્ડ એ બધા પદ્ધતિના ખરલમાં બારીક બૂકા કરવો. અને તેમાં જરા જરા પાઉન્ડ રેડતા જવું. એ સર્વ મેળવતી વખતે કોઈ પશુ જાતના પાઉન્ડ સળીયાથી મેળવવું નહીં, જ્યારે બધું એક થઈ જાય કે કામળી બાલીમાં બરીને મજબુત બુચથી બધ કરવું. લખાતી વખતે બાટલી ખૂબ હલ્લાવી કલમથી અથવા કીલથી લખવું. પરંતુ રીતરેન અથવા બીજા કઈ પાઉન્ડો કલમથી લખવું નહીં. એ સાદી ઊંચી છે તે જાખની વખતે ખૂબ મજાગ નાખવી, વાટી, બગીચામાં ઝાડનાં તાં લખવા માટે જમનના પતરાં વપરાય છે. તેપર તેમજ બાગમાં મુકવાનાં વૃક્ષોપર ઉપર જમનના પતરાના લેખન મારવામાં આવે છે. તે પશુ સાદી લખવામાં આવે છે.

પાર્થમેન્ટ ઉપર લખવાની શાહી—૨૭ પત્ર અથવા સાધારણ ચીકણા કામળ ઉપર સાધારણ સાદીથી લખાવું નથી, ત્યારે અનાવટની સાદીથી લખી શકાય છે. પોડુંક મગદનું હાંબુ લેઈ, તેમાં એક મુઠી બરી મીઠું નાખવું. અને તેમાં ૧૦ પોઉન્ડ મરોઝ રેડવો, એ બધાને માથે મેળવી નાંખવાં અને પછી કપડાથી મજા લેઈ બરી રાખવું. જ્યારે જોઈએ ત્યારે એકાદ ટોણું પાણીમાં તાંબી લખવાથી લખાશે.

બાગવાનને ઉપયોગની શાહી—૨૮ સન, લેડુ અને લીખા લોસાની બીજ બીજ જાનની વસ્તુઓ બગીચામાં મુકવામાં આવે છે, આ વસ્તુઓ ઉપર લખવાની સાદી તીવ્રે મુગળ તૈયાર થાય છે. ક્ષોરાઈડ

જોઈ પ્લાસીનમ ના યોગ્ય, વગર ખારનું સ્વચ્છ પાણી ના ખાટલી એ
મંનેને સારે મેઝવી જોઈ કાચના વામનમાં બરી રાખી રાખમાં લેવી.

૪૫૪૨ ઉપર ઠોંગરેલા લેખમાં પુરવાની રાહદી-એનામ્મ
અને રાપેનરામ તેમના એક મગખા સાથે એક એકા મગ ધન
તેજાલ કમ્પાર ઉપર જડવામાં ૪૫૪૨ ઉપર લખવા કામે લખાને છે.
આ રીતે લખેલા અક્ષરો આં છુપી રજાર દો છે ત્. છુપી વગર
ખાલમે (જુમલા વગર) કાચમ રહે છે, અને વરમાણી ૧૫ ૧૬
શિયાતા તથા એવી યાત્રાનુ દાહી થાય છે.

૪૫૪૩ ઉપર નિશાન પાડવાની રાહદી-અત્યાં મેલુ
પાણી (મિથીયાવાદ) ૧ કામ સ્વચ્છ મેલુ તેમ ૨ કામ સખવાનદ
જોઈ સીલાને તાણીને વસાવજું. અને તેમાં ૨ કામ મુલુ-જુ મુલુ પાણી
ઉમેરજું. આમ રાખાથી એ દાહી વનંછે તે થણી સાથે જાળવી રાખછે.

રીસા કાપની રાહદી-અમલીના તેલનું ચોઈનિક મનાથી
તેમ જોઈયા પ્રવાણમાં કોડે રીડે કાચના મેલવી પથરા થાડ ઉપર
ખુલ વાળી માખણ જેવું નામ કરજું. પહેલું પથરા ઉપર થોડું કાચના
કોપ તેને ઝીલું વાળી તેમાં કોડે કોડે ચોઈનિક મેલવના જુ. પુરીને
એમ એમ વધારે કાચના મેલવના બદો. તેમ તેમ દાહા ઉચ્ચ
રહેતી જાય.

૪૫૪૪ ઉપર રાખથી કાપવાની રાહદી-એનામ્મ ૧૫ ૧૬
(કોઈકાલ) અને ૪ કામ રાપેનરામ તેમના ચોઈનિકને તેમ કાચના
અથવા જોઈકાલો વાળી જુલો કરી મેલવજુ આ દાહી ઉપરની
વગર સારે છે.

જમાવંદીની ક્ષેત્રીમાં ૪૫૪૫ની રાહદી-કોચ ૧૫. ૪
મેલુ, કુદે વાલગીરો ૧ મેલુ, દોરાદા ૧ મેલુ વગેરેના લાગણ્ય
કોઈનાં ૧ મેલુ, જલો ૧૨૦ મ્પાચન, પ્રથમ દરજી અને જામેયં
લોખાને સારે મેલવી કાચના કાચના પાણીમાં વખો મુલુ ઉપરથી
વેઈ એમને તેમ લીધે લીધે છુપી બોળવી છપવું. ત્યારથી તેઈ
કુદે વાલગીરો, અને જુલો રાહો તેઈ દોરાદાથી વંખવી વગર દરજી
અને જામેયં લોખાને પાણીમાં વંખમે એ કાચા છુપી દાહણું
જો તેમાં કુદે વાલગીરો કાચે દોરાદાથી વંખવો જુ રીતે નક્કર
દાહણે રાખ જુદાણા છુપી રીતે અને વળી.

૨૨૨૨૨ રાહદીએને ઉપરથી રાહદી-એનામ્મ એક સ્વચ્છ
૧૦૦ રીડે, ૪૫ દોરાદાને ૪૫ ૧૫ રીડે કાચના ૩ રીડે એક વાળી

કાચની બાટલી સેક તેમાં ઘવડરેનું ઉપકુ તેવ તથા ગમકોષળ નાં
ધીમાં આંચથી ગમ કોષળની બુકીને પલાગવી. અને ત્યાર પછી તે
સાથે કાજળ ઉમેરવું. થોડા કલાક રહેવા દેપ વાપરવા આગમજે થાઈ
હવાવવી. રસાયણના કામમાં આરતી તરેદવાર એસિડોને બાટલો
બરી રાખેલી હોય છે, તે બાટલીઓ ઉપર આ સાદીથી સખવામાં આવે
છે, મગજ એમિડની અસરથી સાદી હડી જતી નથી.

ટાઈપરાઈટરની શાહી—પેટ્રોલીયમને ઉકળવા પાણીઉપર મૂકી
પોમગાવવું, અને તેમાં જોડથી મેલ (કાજળ) સમાય તેટલી ઉમેરવી
આ મેજવણી બરાબર ઉકળ્યા પછી તેને ચુકા ઉપરથી કુતારી ઠંડીપા
તેમાં પેટ્રોલીયમ, એન ઓઇન, તથા ટરપેનટાઇનનું તેલ એમને સરખ
પ્રમાણમાં મેક બનાવેલી મેજવણી થોડી થોડી નાંખતા જલ્દને એક
કરવું; અને તરતના બનાવેલા (કાદવા) તેલના રંગના જેવી જુદી મે
વણી બનાવવી. આ સાદીને યંત્રની રિમન ઉપર નરમ બસવડે ચોપાવવી.

૨૦૦૨ સ્ટેમ્પ માટે શાહી—ગમે તે જલ્દને એનીસાઈ
રંગ ૬૦ મેન, ઉકળવું પાણી ૨૫ બાર, બ્રીસોરાઇન ૫૫ ચમકો
આ બધાને મીક્ષ કરવા.

૨૦૦૨ સ્ટેમ્પ માટે હમેશા મુધી શાહી આપ્યા ક
એની ગાદી—ક્રેસેટીન ૧ બામ, એસેરાઇન ૧ બામ, રંગ આપના
એજ ૧ બામ, પાણી ૧ બામ ઉપરની મેજવણીથી બનાવેલી ગાદીને
બારીકમાં બારીક ધમાક મએસો બામ પણ સાદી આપ્યા કરશે.

સખેલું ગુપ્ત રખાય તેવી જુદી જુદી જલ્દના રંગોના
શાહી—પાળા અક્ષરો માટે કુમળી (કાદા) ના રમથી સખી અબ
આગળ પરવાથી જલ્દને આવે છે. કાળી સાદીના અક્ષરો માટે દર
કાળા પાણીને ફોડ પાડો સખા પુગવા પછી દીરાકશીના પાણીથી
કાજળ થિર્તા કાળા અક્ષરો જલ્દાય છે. તથા બીરીયા રંગના અક્ષરો માં
નાઇટ્રેટ ઓફ સીલ્વર અને પરકલોરાઇડ ઓફ મેગ્નેસિયા પાણીને મ
રમ કરી તેથી સખી સુગળી મરમીએ ધરવાથી અક્ષરો જલ્દાય છે.
હીલા અક્ષરો માટે લાઇટકલોરાઇડ ઓફ કોપ્પર અથવા નાઇટ્રેટ
લાઇટકલોરીક કોપ્પરના પાણીથી સખી મરમ કરવાથી હીલા અ
ક્ષરો દારી નીકળશે, પણ હીડા લએજલા મુખ થશે. મુલામી રંગના
અક્ષરો જલ્દાય માટે એક્ટ્રેટ ઓફ કોપ્પરના પાણીમાં બરા મરો
બાર નાંખી સખવું તે દેવતાથી મરમ કરે અક્ષરો જલ્દાયે, હીડા લએ
અક્ષર મુખ થઇ જશે. બ્લુ સાદીના જેવા અક્ષરો માટે પ્રગીબન

ઓર પોતાના પ્રવાસીથી લખો તે કપર સહેલ ઓર આપનું પાણી રેવરાંજ અગરો અજામ આવે છે.

સોનેરી શાદી બનાવવાની રીત—પાનના પ્રાણમાં જે છે, તેની રંગની છાયા જનાવવાને કહી છે, તેમાં સામે ઉમેરે દોઝાના અને કરમને ભેગાં પુરી ન જવાથી જને છે.

મુકરણ ૧૪.

કપડાં, કામળ, માતુ, પથ્થર, કાચ વીગેરે હરોઠાઈ વસ્તુ ઉપરથી હરેક જાતના ઘમ કાઢવાના વિષયો.

હરેક જાતના કપડાંપરથી શાદીના ઘમ કાઢવા વિષે—શાદીના ઘમ પડે તો કોનુના રમણ કપડાંના જામ પીડીયર કાઢવાથી ઘમો પામ ન. ખડું અથવા કામળમાં મારી પો કપડાંના જામ બીજાથી પીવાથી ઘમ જતા રહેશે ન્યુ શાદીના ઘમ પડે તો તે આકરોક્ષમ પોતાના કરો ઉમેરી કપડાંના જામ તેનાથી પીવાથી જલ છે.

હરેક જાતનાં કપડાંપરથી કાનના ઘમ કાઢવાની રીત—કપડે મારી પો કાનથી તે કપડાં કપડાંના જામ નોખા મારી પોથી પો કો કો નામથી ઘમ જને રહે.

તેજાવની હરેક જાતના કપડાંપરથી પોતાના ઘમ કાઢવાની રીત—નુના, જન તથા રહેલા કપડાંને મારે લાગે કોમે નીચેને જગા પાછોડે, જામ ન ખો તેની જામ કપડાંને પીવાથી ઘમ જલ છે. તથા કોન કપડાંને ઘમ પડે તે તે જલ તથા જોડો મ પડાર જેવેલા પાછોડે પીવાથી ઘમ જલે રહે.

હરેક જાતના કપડાંપરથી કો. હોના ઘમ કાઢવા વિષે—કો. હોના ઘમ કપડાંના પોથા તે તે જલ પો નોખાથી ઘમ જલ છે, અને કો. હોના ઘમ પોથા તે તે જલ જલ છે. તથા કો. હોના ઘમ પોથા તે તે જલ જલ છે. તથા કો. હોના ઘમ પોથા તે તે જલ જલ છે.

હરેક કપડાંપરથી કામળના ઘમ કાઢવાની રીત—કામળના ઘમ પોથા જલને મારી પો તે તે જલ પીડીયર ન્યુ તથા કો. હોના ઘમ પોથા તે તે જલ જલ છે.

અને માણુવતી સંભાળથી ધાપ ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ મે. ૬

ગમે તે કપડા ઉપરથી રંગનાઢાથ તથા લાલ રા. ઢાથ કાઢવા વિષે—લાલ ચાદીના ઢાથ પહેલા હોય તો, એ લીક એસિડ અને એમોનીયા મેગનેસા મિશ્રણમાં ડાંધવાગો ધોવાથી સાફ થાય છે. અને રંગના ઢાથ પહેલ હોય તો રંગ એક વાહન અને દરખેનટાહન અને મેગની ઢાથવાગા બામપ ગાવી ખીગ્ત કપડાથી ધસતાં ઢાથ નીકળી જશે. અમર તો ધવર લગાડી ધોઈ મેવું. ઢાથ સુકાઈ કાઢી ધએલ હોય તો ધડીએ દરખેનટાહન ચોખડના રહેવું, અને ધસતા જવું. છેવટ ચોખા પાણી ધોઈ મેતાં ખીલકુલ ઢાથ રહેતો નથી.

કામળ ઉપરથી રાહીના ઢાથ કાઢવા વિષે—દાર એસિડ અમર એમગ્રાલીક એસિડ અથવા સાઈટ્રીક એસિડના ખીને ઢાથવાગા કામળના બામ ઉપર લગાવવું, કે નેથી બ અદારોને કંઈ પશુ ઇજા થયા સિવાય ઢાથ પહેલા જાય છે.

કામળ ઉપર લખેલી રાહીના ઢાથ કાઢવા વિષે—ચોખ્ખું કંડું પાણી ૮ ગ્રામ, ચ્યુરેટ એક ટીનનું પાણી ૪ મ તે મેગની મુવાગી પીંછીવડે કામળ ઉપર પહેલા ઢાથ વપરવું, જ્યારે તે ચાદીના ઢાથ નીકળી જાય ત્યારે તે કામળને ચોખ પાણીના અંદર ભેગી કાઢવો.

કામળ ઉપરથી લાલ રાહીના ઢાથ કાઢવા વિષે—કોલો-૮ એક વાહન ઢાથવાગા બામ ઉપર લગાવવાથી રહેતો નથી.

કામળ ઉપરથી તેલ નેવા ચીકટા પદાર્થના ઢાથ કાઢવા વિષે—બ્લોટીંગ પેપરના કપડાથી ઢાથવાગા બામ જરાક મરમ ઢાળી કાઢવો. બાક ઢાથવાગા બામની જને બામુએ દરખેનટા સમાવતું એમ એવાર રખત કરવાયા ઢાથને કંઈપણ બામ રહેતો નથી.

કામળ ઉપરથી સોડાના કાટના ઢાથ કાઢવા વિષે—જે બામ ઉપર સોડાના કાટનો ઢાથ પહેલ હોય, તે બામ ઉપર દરખેનટા એક વાહન એક નવરુગિક એક પોટાસ લગાડવો ત્યાર બાદ તે ઉ એમગ્રાલીક એમીડ લગાડવો એટલે ઢાથ જાય છે.

રૂપા ઉપરથી રૂવાના ઢાથ કાઢવા વિષે—સલ્ફ્યુરીક એસિડની અંદર કપડું ભેગા ને કપડાથી રૂપા ઉપર મારી રીતે ધવર બાક ધડી નેખી માલના પાણીના ધોઈ નંખવાયા ઢાથ જાય

કોઈ પણ કપડા ઉપરથી ચીકણા ઢાંચ કાઢવાની રીત—
સ્પીરીટ ઝેલ દરેપેનટાઈન વજ્ર ભાગ, અને એસેન્સ ઝેલ લેમન
ઝેલ ભાગ મેકેને મેગરી ચોખાવું. પછી ઘોડીવારે ચોખ્ખા પાણીથી
ધોવાથી ઢાંચ જલ્દી છે.

કાનસ સાફ કરવાની રીત—મેલ તેલનાં ઘોડાં દીપાં નાખી
જસથી સાફ કરવી.

હાડકાં સાફ કરવા વિષે—યુવાને તથા ઠોરા કળી યુવાને
પાણીની અંદર નાખી મેગરી દેવું, તાદ હાડકાં ઉપર ઘમારવું તે હાડ-
કાં ઉપરથી ચીકણાનો ભાગ જતો રહે ત્યાં સુધી ક્રિયાત્મક.

તમાકુના ધુંકના ઢાંચ કાઢવાની રીત—ઢાંચવાળા ભાગની
ખન્ને ખાતુ કળી યુવાને ખીંચી જડો દેપ મારવાથી સુઝાયા પછી
ઢાંચ રહેશે નહીં.

ગાઠના પેઠાના ગાઠના (ઉનના) ઢાંચ કાઢવાની રીત—
ઢાંચવાળા ખાતને લોઠાના પાણીથી મસજીને ધોવાથી ઢાંચ રહેશે નથી.

મોતી ઉપર ઢાંચ તથા મેલ થઈ જાંખા થાય તે સાફ
કરવાની રીત—પડના પાણેર યુવાને નજીર પાણીમાં ખુબ ઉમાળી
દેવું થએ તેમાં મોતી નાંખી મમળી ધોવાથી ચોખ્ખાં થાય છે.

પથ્થર ઉપરની લીલ દુર કરવા વિષે—કાર્બોઈક એસિ-
ડનો ઝેલ ભાગ સાફ થજા પાણીમાં નાખી ધોવાથી લીલ રહેતી નથી.

હાથમાંથી ઘાસતેલના ઢાંચ અને વાસ દિશવવાની
રીત—નામરવેલનાં પાન મસજવાં અથવા લો તેલ કે લીધી મસજી
દાય ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ લેવાથી વાસ કે ઢાંચ રહેશે નથી.

મકરણ ૧૫.

કુદરતી ચીજોને મળતી બનાવટી ચીજો
બનાવવાની કૃતી.

દસ્તકૃત રેશમ બનાવટ—ઇ. સ. ૧૮૮૪ માં એમ. કાવોડો
નામે એક રેશમ રચાવન સાચીને બનાવટી રેશમ બનાવવાનો ખ્યાલ
આવતાં, તેની શોધખોળ પાછળ તેણે ઘણાં વર્ષો સમય મહેનત કરી
પોતાની શોધ હસ્તીમન ૧૮૮૬ માં ૭ મી મેએ જાહેરમાં મેલી

દતી. તેની જનાવટમાં સીકરસોડના એક સમાવન સામી "લેક-
નર" સુધારો કર્યો હતો. આ ફિનિશ રેથમ હતું કરી કપાસમાંથી
જનાવટમાં આવે છે, અને કપાસ મુખ્ય કરી જે પદાર્થનો જનરો
છે અને જેમ દમેજમાં "સેમ્યુએલ" કહે છે તે પદાર્થ જાડવા
માખામાંથી મળે છે, આથી તેનો પણ ઉપયોગ કરે છે.

ફિનિશ રેથમ જનાવટાની પહેલી ફિનિશ કરીએ તો કપાસનું રૂપ-
તર કરી એક ચીકળા ગુદર જેવા પદાર્થનું રૂપ આપતું એ છે. પ્ર-
થમ કારણિક સોડા લેઈ પાણીમાં તેને પીંચવાયે છે, અને તેમાં
એમોનીયા નામે એક મધ્યસ્થક પદાર્થ મેળાયે છે, અને તેની સાથે
તે એકત્ર કરી તે પીંચવામાં કપાસને પણ દીવમ અને પણ રાત્રી
બીજી મેળાયે છે, ત્યારમાં વચમાં તેને પણ વખત ડોળાયે છે, એમ
કરવાથી તે કપાસ માંડવા "સેમ્યુએલ" ને બીજા જાતના પદાર્થ
ચોરવા દોષ છે તે દૂર થઈ શુદ્ધ "સેમ્યુએલ" બાકો રહે છે, આ
પ્રભાજે તે કપાસને પણ દીવમ ખુબ બીજવતા તેને બહાર કાઢી
દાખે તે જનન થુલ્ય છે. આ પછી કપાસને બધીમાં મેળી સુકવે છે.
પછી તેના તરુ ફાલ કરવા માટે તેને ખુબ ઘોળે છે, એટલે કપા-
સનાથા શુદ્ધ એવા "સેમ્યુએલ" તૈયાર થાય છે.

પછી તે પર તાકતીક એમિડ અને સત્તરધુરીક એમિડ મેળવા
નિષ્ક્રમનું કાર્ય કરવાનું દોષ છે, તાના પ્રોત્ત અર્થે આ નિષ્ક્રમિડ
લેઈને થોડા પ્રમાણથી નિષ્ક્રમ કરી તૈયાર કરે છે, પણ ફિનિશ રેથમ
જનાવટ માટે જનાવટ દોષ તો તે જન થોડા જથ્થામાં કરવા થઈ
એક જામવાળા માટા અને સત્તરધુરીક એમિડને મેળવા તે નિષ્ક્રમને
મદદર મળત કરી તેમાં ફરતે જનાવટા પ્રભાજે તૈયાર કરીને કપાસ
પૂંચ છે નિષ્ક્રમ બીજવણ દોષ, એટલે નિષ્ક્રમ તૈયાર થઈ. માખી
લોડા પર સત્તરધુરીક એમિડનું કાર્ય થઈ તાકતીક એમિડ ઉત્તમ
જાય છે. અને સત્તરધુરીક એમિડ તો દોષ છે. આ નિષ્ક્રમનું તે
કપાસ ફરતે જનાવટા પ્રભાજે થત, છે નિષ્ક્રમ બીજવણ પછી તેને
જામવા દેવા તાલી દોષ સત્તર જનાવટે છે. અને સત્તર ઘુડે
છે. આ ફરતે તે કપાસ પહેલું કરનાં મેળી પેન્ડુ ને જોડે પણ
વળતે જનરો દોષ છે, અને તેનાં જામવામાં પ્રભાજે જનાવટ કરાવવા
કરનાં જામી ટુકમની તાકત કરી છે એમના જનરોત કરે છે.

આ પ્રભાજે કપાસ ફરતે પ્રોત્ત થઈ પછી તે કપાસ અને
જામવામાં નિષ્ક્રમનાં જનાવટે છે. એટલે તે રેથમ નિષ્ક્રમ નિષ્ક્રમ

જાણ તેનો એક ચીકણો પત્થરો જાને છે. પણ ને જાણે ધારી (ભાઈ) રહેવાથી તેના તાર કરવા થવા મુશ્કેલ થાય છે. આથી તેમાં મદદ સલામતીકે ક્રિસ્ટિ નામે છે, તેનું કાર્ય તે ૪૨ વધ તે પત્થરમાં કીક રમણું આવે છે.

આ પ્રમાણે ચીકણો પત્થરો થતાં તેના તાર કાઢવાની ચોક્કસ કડી પડે છે, તે આ મુજબ એક વાસણમાં અત્યંત લાંબી નળી ફોકડી દોષ છે. તેને વચમાં વચમાં અત્યંત સૂચ્છ છીડતી નળીઓ દોષ છે, અને આ નળીનાં ઉડાનાં છીક પાખોમાં કુમેલાં રહે છે, એવી ચોક્કસ કડી દોષ છે. તે વાસણમાં ઉપર જણાવેલો ચીકણો રસ નાખી તે ૪૨ વાસણ મેલે છે. એટલે તે લાંબી નળીમાં ૫૬ તે નળીઓના છીડખથી તંદુરપે મદાર પડે છે. અને ત્યાં મદાર પળી દોષ છે તે તેને સામાન્ય પેલા તારો જાણાઈ પડે થાય છે. આ તંદુરપે ત્યાં આગળ વધારી રેટ ૪૨ વીંટલે છે, અથવા જોટલા તારનું રેટમ જોડે તેટલા તંદુર એક વધારી ૫૬ રેટ ઉપર લપેટે છે. આજ રેટમ જનાવડી છે.

આ જનાવડી રેટમના દોષ એટલા તો ગ્રીવા દોષ છે કે તેવા ૧૦ એકજ કરતાં વાગ એવડુ જાડુ રેટમ જાને છે. તેમને ઉપયોગમાં લાવવા પડેલાં તેમના સંબંધમાં કટણીક કિનાઓ કરવી પડે છે. તેમાંની મુખ્ય કિના કડીએ તો તે તારમાં જે નાકટીક એસીક રહેલો છે, તે કાઠી નાંખવાની અમલ છે. તે એ તેમજ રહે તો થવોટન જેથી તેમાં સ્થિત રહે છે. આ નાકટીક એસીક કાઠી નાખવા માટે સલામતીકે એક અમેલીયમ નામના પદાર્થમાં કુડાડેલા રોષર નીચેથી તે રેટમના તાર જવારે છે. આથી ને પસંદેનું તે તારો ૪૨ કાર્થ ૫૬ તેમાંનું નાકટીક એસીક નિર્મુગ જાને છે.

આ મુજબ તૈયાર કરેલા રેટમના તાર કાઠી રેટમ કરતાં ઓછા નરમ પણ અગાડમાં વધારે દોષ છે, અને તેમને સરેજમાં રંગી કમલ છે, અને તેનો રંગ સાદા રેટમ કરતા વધારે અગાડમાં અને મુદર દોષ છે અગાડમાં માણુમ તેને કાઠી જનાવડી રેટમ પારખી રાખે નથી. વળી આ રેટમમાં સ્થિત દોષ રેટમ તથા કણ કરતાં મોડું સજામી કાનાર છે.

કાનસમાં “ બેસાકાન ” માં આ જનાવડી રેટમનું કારખાનું દોષ તેમાં ૧૨૦૦૦ નળીમાંથી આજુ રેટમના દોષ કાઢવામાં આવે છે. ઉપર પ્રમાણે જનાવડી રેટમની કુદર કારખાનું વર્ણન કરવામાં

આખું. તે તેનો ઉપમ કાંઈ સાદસીકે આકરી નેરો નેહએ કમી
આ દેહ એટલો નયો આગસુ અને અગાન છે કે કાંઈ પણ પ્રકારનો
નવીન શોષ તે કાંઈ કરી શકે, પરંતુ શોષ થએલાનો પણ ઉપયોગ
કરે. કડીજ અમલમ છે.

અયુનૂરા-રમકડા બનાવવાનું બનાવટી હાકડું બનાવ-
વાની રીત - આ વાકાનાં ઝાડ સીમેતના ટાપુમાં અનેમળા બાને
મેગીઈ'નમ તથા માડનારકરમા ઘાવ છે. તે પછું ખડું કાળા સીક-
મના રંમને મળતું આવે છે, તેમજ સામ, લીલા, પીળા રંગનું પણ
આવે છે પરંતુ તે ઘડું મોટું મળતું હોય તેની મનાવટ વધ-
ગય છે તેને બનાવટી મનાવવાની રીત નીચે પ્રમાણે, - દરિયાકેડે ઉરે
લી નાની વનરપતિને લાગી તેને બે કલાક બે મામ સપાપુરીક એનિક
અને એક કામ પાખી એ બેના નિશજીમાં બગી મુખું. તેને સુકાવી
ભારીક ખાંડી કરેલા મુઠના ૧૬ મામ ભેઈ, દર મામ ઉઝોરો સોમ,
પંચ મામ મદા પરમા, રબર અડી કામ (મદાપરમાને તથા
અખનને કદાખા મેવા પીચગાલી વાપરવા) દાર દમ મામ, મંચા
પંચ મામ, રાટેલી ડરકડી પાચ મામ, રાટેલી રાજ પંચ મામ,
એ બધાને અકડા કરી નેમને ભારી પેડે મરમ કર્યાં. બાદ નિચે કરવા
દવા ત્યાં પછી તેના મરમ મુઠના તરૂના પાટી મેવા. આ તમુકા
મુઠના પછી અખાચ જેવા કડખ ચર્મ નવ છે. અને તે કાલ
પાલીક પણ લેખતવાય ચર્મ શકે છે.

મેાલા બનાવટી પત્થર બનાવવાની રીત - ખાસર એક
રેગીમ ૧૦૦ મામ જગ મુલો આખો ૧૦ મામ, મેલાજેરો મૌમ
૪ મામ, ટાડુ પાખી ૧૦૦ મામ. આ પદાર્થોને એક જીંબ અને
ખુવ જેવડી દેડ અને તેવા કરના અને અકામના જીવાનાં તેમેગ-
વજીતે કડી દેવામાં આવે છે. ખુબીલી વાત એ છે કે જીવામાં
દેવા સડી તેમથી વાટન બાધા કમાકમા ભરાઈ કરાડી શકાય છે.
આ વસ્તુને મે બાધાડીઆ કુપી દાનાનાં ખુલ્લા મંખમાં આવે
છે. આવ ત નવ મામ પડી મુઠાક નવ છે આ વસ્તુને બનાવેલા
કરકેરો નાકના જગર કરના મે કડે રજીમ દાઢા દેડપદ મળતું થઈ
છે. રજીમના ખુલ્લો કાલ પછી નવ મામને ૧૦૦ મામને ૧૦૦
બદન, કપરેન, મનાવવામાં આવેલા દાવ છે.

બનાવટી પત્થર બનાવવાની બીજી રીત - ૧૮૦ ૧૨૪
૬૨૨, ૧૮ ૨૨૪ ૬૨૫૮૮ તેવ, ૧૮ ૨૨૪ ૨૨૪૮, ૧૪ ૨૨૪ ૪૦

[illegible][illegible]

બનાવટી દુ.ધીલાંત બનાવવાની રીત—૧૮૫૬ સર્જન
૪૨૦ ગ્રામ, મિટીલી એ.૧ મિટીલી૧૫૫ ૨૫૦ ગ્રામ ૨૫૫૫ ૧૦
જામ, ૫૦૦૦૨ એ.૪ રેડિ.૫ ૧૦૦૦ જામ, તેમ ૧૦૦ જામ જામગુ-
મેન ૩૫૦ જામ, પાણી ૪૦૦ જામ પ્રથમ ધાત્રી અને આઠગુ-
મેન એ બન્નેની મેદલની કાચી અને પડેલી રહેલી રાંધે મંચેને લાવતા
પ્રથમને લેણી રાંધે તેના ઉપર આઠગુમેન અને પાણીની મેદલની
પડે પડે નાખતા ગરુ, અને એ આઠગુની ચીપ્સી દહાડા ૧૫ ગ્રામ.
આરે મધદ મેદલની નાંખાઈ રહે તારે સ્થાન ધંજુને પુન તો-
દાણ પુરી પુરિને એ ૩૫ ગ્રામ. એકાદે પુરવા ઉપરથી ઉચે
લાંડિલ બનાવને આપાર છે. ચીપ્સી સંજ્ઞાથી પુનમ પુરેજું.
આરે મધદી મેદલની રંગાકથી પુનમને તેનાર ૨૫ રહે તારે નેતી
ચીપ્સ બનાવણે છે. તેથી મેદલનાં બંધનાં નેચાર મળી તેમ બે
ઉપરથી કાર ૩૫૫૫ તેમાં નેટલી રેડીઆથી વાખાટો તેણી મીઠ

બનાવટી હાંમળોડ—હરતાગ, પારો, મધક એ સમમામ
લેઈ ચૂર્ણ કરી વાહુવંતમાં પાતરવાં.

બનાવટી કલોહ—દળારત્ન ચૂર્ણ યુરેના દૂધમાં મરદન કરી
સાકરતું. આ પ્રમાણે સાત વખત કરી સીમું ઓગાળી તેના દશમાં
ખાતે ઉપર ચૂર્ણ નાંખતું. ૫ઝી તે સીમું ત્રીશના કાદમાં નાંખી
દંડ પાડતું. બાદ તેને ૪૨ી ઓગાળી તેમાં ઉપર ચૂર્ણ નાંખ્યા ૫ઝી
દંડખખાર માણસના યુગ સાથે મેગવેલો છાંટવો, એવી રીતે બે ત્રણ
વખત કરી દંડ પાડી દેવાથી અસલ જેવી તૈયાર થાય છે.

બનાવટી મધ બનાવવાની રીત—અગર પાણીમાં ખંચરોર
સાકર નાંખી તેનો મેલ કાઢી સાકરજી તારતી ચામણી બનાવતી, તે
દંડી થવા કો તેમાં ચોખ્ખું મધ રીર ૧ અને પીપરમીટના અર્કનાં
ચાર, પાંચ ટીપાં નાંખી દસાવી એકત્ર કરાવતી ન પારખી તકાલ
તેવું અસલ મધ તૈયાર થાય છે.

ત્રાંખા પીતગની નવી જલ્દરોને જુના કાંસા જેવી
બનાવવાની કૃતી—ત્રાંખા અગર પીતગની જલ્દરને જુના કાંસા
જેવી કરવી હોય તો તે પર કલોરાહડ ઓર આર્ચનના રતન, પાણી
એક પાઉન્ટ એ બેને મેગરી તેમાં બે વખત વારા કરતી જલ્દરો
જોગી કાઢી ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ સાર કરવાથી કાંસા જેવી બને
છે. જોગી કાઢવામાં દરેક યોગે યોગે વખત લગાવવો જોઈએ.

બનાવટી ચામણ બનાવવાની રીત—બાદ અગર પાતગ
જોઈએ તેવા કામગોની બનાવટ વખતે તેમાં કલોરાહડ ઓર ક્રીન્કની
મેગવણી કરી દોષ તો કામગ ચામણ જેવા મજબૂત બને છે. જેમ
કલોરાહડ ઓર ક્રીન્ક વધારે વધારાય તેમ વધારે મજબૂત ચામણ
જેવા કામગ બને છે; આ કામગોના તરેકવાર બાકસી, કરો, સપટ, જુટ પણ બને છે.

કપડાને ચામણ જેવું બનાવવાની રીત—અગરોના તે-
લને કળીયુના સાથે અને દંડખખાર સાથે ઉઘાળી તે મેગવણીને
ગરમ હોય તે વખતે ખાલીના કપડા ઉપર પાવરશે તો સુમવા ૫ઝી
ચામણના જેવું દેખાશે તેની ઉપર વોરનીક ચડાવશે તો વજ-
કાર મારશે.

બનાવટી હીરા બનાવવાની કૃતી—ચોખ્ખો સીવીકા (સ્વેદ
ચોખ્ખી રીત) ૧૧ ઓંસ, ત્રણ રતન કામેનિકા ઓર પાટાસ સાથે
મેગવી ઓગાળી, તે મેગવણી દંડી ૫ઝા ૫ઝી બ્યાં સુધી કાઢા

આવના નરમ પડે ત્યાં ચુંડી તેમાં નાપડીક એસીક નાંખ્યા જો
કડકા આવના બંધ પડ્યા પગી જ્યાં ચુંડી એસીકની નિશાની માણ
પડે ત્યાં ચુંડી તે મેળવણીને ચોખ્ખા પાણી સાથે ધોઈ. તે સુધી
પછી તોલ કરતાં તેના દરબાર ઐંમે એક ઐંમ ટાંકળખાર મેળવે
પછી તેમાં ચીમ ઐંમ ચોખ્ખો સફેદો કમેરી, ખંડી એકવ કરજું. પછી
તેને એક મુમમાં મુકી મળી પીગળાવી દેડા પાણીમાં એ રમ રે
દેવો એ પ્રમાણે બે ત્રણ વખત કરવાથી દરેક વખત સીધું પુટ્ટ પડે
જો તે સંભાળથી દરેક વખતે કાઢી મેળું. ઉપર તે બુખમાં દરેક
સુરોખાર મેળવી મુમમાં નાંખી પાણું પીગળાવજું, તે કંદુ પડ્યા પછી
હીરા જેવી ચગકટી વસ્તુ મળી આવશે.

બનાવટી પોખરાજ બનાવવાની રીત—કપર પ્રમાણે
મેળવણીમાંથી ૧૦૦ ગ્રેન, ગ્રાસ એર એન્ડીમતી ૯૦ ગ્રેન, પર
એર કેશીખસ ૨ ગ્રેન એ પ્રમાણે સેપ બનાવવાથી પોખરાજ તૈયાર
થાય છે. હીરા તથા પોખરાજ બનાવવાના કામમાં લેવાની દરે
ચીજ વણી ચોખ્ખી હોવી જોઈએ.

ખોટું નિલમ બનાવવાની રીત—હીરાની બનાવટની મેળવણીમાંથી ૫૦૦ ગ્રેન સહ તેમાં બે ગ્રેન એકસાઈડ એર કાપાસ
અને ત્રણ ગ્રેન એકસાઈડ એર મેગનીસ મેગની પીગળાવજું.

ખોટો સફેદ અથવા હાલ અડીક બનાવવાની રીત—
હીરાની બનાવટની મેળવણીમાં ૧૦૦૦ ગ્રેન, ગ્રાસ એર એન્ડીમતી
૫૦૦ ગ્રેન, પર એકસાઈડ એર આપને ૧૨૫ ગ્રેન, અને પર એર
સાઈડ એર મેગનીસ ૧૧ ગ્રેન મેગની પીગળાવથી રાતો અડીક
થાય છે અને સફેદ બનાવવા માટે હીરાની મેળવણીમાં ૧૪૦૦ ગ્રેન,
બુન્જેલાં હાકડાંની બૂધી ૫૦ ગ્રેન, અને સાદ કરશે પીટા ગેર ૧૨
ગ્રેન લેવો.

બનાવટી પન્ના બનાવવાની રીત—પ્રથમ ચાર ઐંસ
એટ્યુમીનીયમ એકસાઈડ અને ચાર ઐંસ સફેદરને ગરમી આપી
પીગળાવો, પછી તેમાં આડથી બાર ગ્રેન નેટલુ મુરેનેડ એર સોડી-
યમ નાખો. જ્યારે મેળવણી પીગળી પાણી જેવી થઈ જાય ત્યારે તેને
કંડી પાડી ઘટતા કડકા કાપી લેવા. આ બનાવટમાં જો મુરેનીયમ
વધારે દશે તેમ તેમાંથી બનાવ પન્ના વધારે ઘેરા નીકા રંગના થશે.
બનાવટી માલ બનાવવામાં જોમ જોમ ચોખ્ખો ચીજો દશે તેમ
તેમ માલ પણ ઉચો બનશે.

શોહોશમાં બે દીવસ સુધી બોળી રાખી પછી કાઢી લેઈ જાસકે છે. ની મરખીથી તપેલા બે શોખંડી રાશરોની વચ્ચેથી આ મેગવ પસાર કર્યાથી તે સોમ્યુશોહડનો સંપૂર્ણ આકાર પડે છે. આ બન વટની રોધ અમેરીકા ખાતેથી પ્રથમ થએલી છે અને ત્યાં આ બન આ બનાવટ ચાલુ છે. આ સોમ્યુશોહડ નામની વસ્તુઓથી ધર સંસરને લગતી તેમજ સાધારણ ઉપયોગની અને સોભાની પુષ્કળ બન વડો હાથ બનાવવામાં આવે છે. હાલમાં અડધા નવી જનતાનાં યુવા રંમનાં રમકડાં વીતેરે ચીતેરે આપણે જોઈએ છીએ, તે સમય સોમ્યુશોહડની બનાવેલી હોય છે. અને આ સોમ્યુશોહડ સાધારણ કામગામમાંથી બનાવેલું હોય છે. સોમ્યુશોહડની બનાવટનાં લાકડાંની વાટાથી ઘાંતની બનાવેલી હોય તેવી સામે છે. તેઓ પછી શોખા આવે છે અને વજનમાં પણ હલકી હોય છે. સોમ્યુશોહડ બહુ સસ્તું હોવાથી તેની બનાવટ પણ સસ્તામાં વેચાઈ શકતી હોવાથી એ વસ્તુને બહોળો ફેલાવો થવા લાગ્યો છે.

બનાવટો આરમપદાળ બનાવવાની રીત—આપણે (પ્લાસ્ટર ઓફ પેરીસ) નાળી કરેલા ચુનાને રટકડીના પાણીમાં બીજાવી રાખવો. અને પછી સુકાવીને દેવતા ઉપર ખુબ પકાવવો ત્યારે પછી તેને વાટી કપડાંમાં ફરી તેમાં પાણી તથા જોઈએ તે રંમ નાંખી લાગી નાખવાથી સુઘવા પછી આરમપદાળ જેવો કાંજ થશે અને તે ૫૨ ઓણ પણ ચડી શકશે.

બનાવટી દ્વિગ બનાવવાની રીત—ગોળ ૪ તોણ, મુંડ ૪ તોણ, મુમ ૮ તોણ, એરલાના ગોળાનાં બીજ ૮ તોણ, એ સર્વથાં લેઈ એકત્ર કરી ખગ્લ કરી તેમાં ત્રણ તોણા ઉનમ દીઠ મેગવી પાણીમાં કાઢવી ત્રણ દીવસ રહેવા દેઈ એવા દિવસે અનાજમાં દઈ. તે બીજ સાત દીવસે કાઢવું, જેથી ઉનમ દીઠ તેવાર થશે.

૫૬૨૭. ૧૬.

આતસબાઈ અથવા દાડખાનું બનાવવાના હુન્નરો.

આસ પ્યાનમાં રાખવા એમ અગત્યની મુશતા— આનપનાઈ બનાવતી વખતે ધર્મજ સંભાળ રાખવાની છે. મરજ કે તેમજ ઘરોડો, સોડ, રંજ અને જલની છુટી આવે છે. તેમજ

મોના ચપ્પીયામાં નાંખી મેં ઉપર ચુંદરથી કામગ ચોટાડી રેવે
એ પ્રમાણે ઉપરની દરેક મેગવણી કરવાથી જુડી જુડી જાન
ખપોરીયાં તૈયાર થાય છે.

કુલકરણી બનાવવાની રીત—પહેલા નંબરની (૧) સુરોખાર ૨૮ બામ, મધક ૨૧ બામ, કોવડો ૨૧ બામ, બીડ ૧૧ બામ. (૨) સુરોખાર ૨૬ બામ, મધક ૨ બામ, કોવડો ૨ બામ, બીડ ૭ બામ. (૩) સુરોખાર ૨૫૧૧ બામ, મધક ૨ બામ, કોવડો ૨ બામ, બીડ ૧૧૧ બામ, (૪) સુરોખાર ૮ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવડો ૧ બામ, બીડ ૩ બામ. બીજા નંબરની સુરોખાર ૨૫૧૧ બામ, મધક ૨ બામ, કોવડો ૨ બામ, બીડ ૫ બામ. ત્રીજા નંબરની (૧) સુરોખાર ૭ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવડો ૧૧ બામ, બીડ ૧૧ બામ. (૨) સુરોખાર ૨૨ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવડો ૧૧ બામ, બીડ ૧૧ બામ, એ પ્રમાણે ગીતે જુડી જુડી ધીમેથી તાડી રાખતી. પછી કુલકરણી બનાવવા માટે કામગની જુડી મળીયો નાતી મોડી બનાવતી, ને બનાવવા માટે આંકણી અમલો જોખડના મોગ સળીયા ઉપર કામગ વાંટી મુદરથી ચોટાડી એટલે જોખડને નેતી તૈયાર થયે. પછી તેમાં ઉત્તરી મેગવણી એક કરી મેગવેણ મેં ખસે કરી રાખી મુકતી. પછી તેનો પ્રકારે ઉપયોગ કરે.

ચંબેલીની કોડી બનાવવાની રીત—સુરોખાર ૩૦ બામ, કોવડો ૧૫ બામ, બીડ રેતી ૧૫ બામ, બીડ સિવાયના સુરોખાર સામાન મારો કાંજો કરવો જોઈએ, પણ તેનું જોર વધારતું હોય નો નેમ અડધો બામ બાકીનો તાર મેગવણે. આ જાનની કોડી તૈયાર કરવામાં ને માડીની કોડી ઉપયોગમાં લેવા છે તેનું કામગ દેવતું જોઈએ. આ કોડી કુલની કોડી તૈયાર થાય છે. પણ મેગવણ કુલની બનાવતી રોવ તે સુરોખાર ૧૪ બામ, મધક ૪ બામ, કોવડો ૧૧ બામ, બીડ બીડ જુડો જા બામ જેટલું ઉપર મુકતી તૈયાર કરતી.

હજીર બનાવવાની રીત—સુરોખાર ૫ બામ, મધક ૫ બામ, કોવડો ૧ બામ, એ પ્રમાણે વસ્તુઓ વાટેલી એકી કરી અને પછી જગા પાળોલાઈ લાવ કરી ખુબ ચોટતું નેતી એકરણ થઈ જાય. પછી કામગનાં પોખાં આધારે જલુ તાર અંધગણ કરી તેનું આ કામ દિની દિની કરે. અને અને ને ને ઉતર પાળાં ચામગની કોડી ચોટાડવે.

મોગરાના લેવાં કુલ ૫૩ તેથી કોઠી બનાવવાની રીત—
 સુરોખાર ૨૪ બામ, મધક ૩ બામ, કોણો ૩ બામ, બીડ ૫
 ૧૪ બામ લેવાં અને છુદા છુદા રંગનાં કુલ વાગી બનાવવાની
 હોય તો સુરોખાર ૧૪ બામ, મધક ૩ બામ, કોણો ૩ બામ,
 બીડ ૫ બામ, હોરાનો બીડ ૪ બામ, બીડની રેતી ૨ બામ,
 જસતતું બીડ ૨ બામ, એ પ્રમાણે દરેક બનાવતો સામાન એકત્ર
 કરી મેળવવો. બાર નાના કદની કાપીઓમાં ભરી મોં ઉપર કામગ
 ચુંદરથી ચોંટાવો.

સરૂના હાડના આકારમાં હિંનારી કોઠી બનાવવાની
 રીત—સુરોખાર ૩૦ બામ, મધક ૧ બામ, કોણો ૧૨ બામ,
 બીડ રંગો બામ ૧૫; એ પ્રમાણે ચીને મેળવી ઉપર મુલત્ત કોઠીમાં
 ભરી બનાવવો. તે પછી સારી કાપથી પહોળા ઉંચે હોં છે.

દારૂની હાથ છુંગળી બનાવવાની રીત—સુરોખાર ૪
 બામ, મધક ૧ બામ, કોણો ૧ બામ, બીડ રંગો ૧ બામ, એ
 પ્રમાણે દારૂ બનાવી વાંકની જુએની કે જે એક જાણુ જાંબ મંદાથી
 હોય અને એક જાણુ જુદા મેંની હોય તેમાં કાંચીને બરવો. મોં
 ઉપર કામગતો કરો ચોંટાડવો. આ છુંગળી હાથમાં રાખી હાડ-
 વાની જનશે.

રંગીન બપોરીયાંનો દારૂ બનાવવાની રીત—હાલ રંગનાં
 બપોરીયાંના પટ્ટે એક રંગની રા ૧૦ બામ, ગુદ કરોહો મધક
 ઉંચો ગા ૩ બામ, કોણો એક પોલામ ૧ બામ, (સરોહ એક
 એનીમની) સુમારે વા બામ લેઈ બનાવવો. સતો રંગ આજુબાજુમાં
 નાપટ્ટે એક રંગની રા એ મુખ્ય દબ છે, અને સુરોહો તેમાં મર-
 રૂ છે. આ ને વસ્તુઓની સાથે મધકનો સંયોગ પણ પકાવો થાય
 તો એકાદમ અગ્નિ ઉત્પન્ન થાય છે. તેમજ વધારે વાર તારામાં
 રહેવા દેવાથી પણ એની મેલે સળગી હો છે. મારે ને વસ્તુઓ એથી
 કરવી વગત પછી સંભાળ રાખવાની વાર છે. આ ને ચીજોને
 એક રાખોમાં રાખીને રૂપ ન કરતાં રોચે હાથે મેળવવી, એકત્ર
 થાય એકલે તેમાં કોણો એક પોલામ એક હાથે મેળવવો, એકલે
 ઉપયોગમાં લેવા હાથ મીઠાજુ તંપાર થશે. પછી તેને સરવથા કે
 પરજુલામાં ભરી કામગ ચોંટાડી લેશે.

ચુલાળી રંગનાં બપોરીયાં બનાવવાની રીત—મધક
 ૧૧ બામ, કોણો કોણો એક કોણો ૨૩ બામ, કોણો

પોટાસ ૬૧ બાગ (૨) મધક ૧૩ બાગ, નાદટ્ટેટ ઝોર સ્ટ્રાન્સીયા ૪૦ બાગ, કોયલા ૨ બાગ, કલોરેટ ઝોર પોટાસ ૫ બાગ.

જાંબુદા રંગનાં બપોરીયાં બનાવવાની રીત—નાદટ્ટેટ ઝોર સ્ટ્રાન્સીયા ૧૬ બાગ, કલોરેટ ઝોર પોટાસ ૫ બાગ, મધક ૨ બાગ, સુરોખાર ૧ બાગ, કામળા ૧ બાગ, રીઝગાટ ૧ બાગ, (૨) કલોરેટ ઝોર પોટાસ ૨૦ બાગ, મોરચુચુ ૬ બાગ, મધક ૫ બાગ (૩) મધક ૨૨૧૧ બાગ, કલોરેટ ઝોર પોટાસ ૪૨ બાગ, નાદટ્ટેટ ઝોર પોટાસ ૨૧૧૧ બાગ, બ્લેક ઓકસાઈડ ઝોર કોપર ૧૦ બાગ, સુરમો ૨૧૧ બાગ, (૪) બ્લેક ઓકસાઈડ ઝોર કોપર ૮ બાગ મધક ૧ બાગ, કલોરેટ ઝોર પોટાસ ૧૬ બાગ, (૫) મોરચુચુ ૬૫ બાગ, મધક ૧૩ બાગ, કલોરેટ ઝોર પોટાસ ૭૭ બાગ. એ પ્રમાણે જુદા જુદા રંગનાં બપોરીયાંના સામાન ઉપર કલા પ્રમાણે ઘણીજ સંભાળથી તૈયાર કરી ઉપયોગમાં લેવો.

સોનેરો વર્ષાદ વરસાવવાનો દારૂ—લેક્ષો દારૂ ૧૨ ઓંસ, સુરોખાર ૧ ઓંસ, કોયલો ૪ ઓંસ, એ પ્રમાણે દારૂ તૈયાર કરવાને નાના કામળાના બોખામાં ઠાંસીને બરવો અને છાંદુરની માફક તેને પજુ છોડવાથી સોનેરી વર્ષાદ વરસે છે. બનાવટમાં કામળાના બોખામાં એક બાજુ વાંમની ઘાંઘી સળી ચોડી લેવામાં આવે તો બીજાજ બાજુ સીંગાવ નિર્ભયતાથી છોડી ચડાવ છે.

રૂપેની વર્ષાદ વરસાવવાનો દારૂ—સુરોખાર ૮ ઓંસ, મધક ૨ ઓંસ, કોયલો ૪ ઓંસ, (૨) સુરોખાર ૧ પાઉન્ડ, સુરમો ૧ ઓંસ, મધક ૪ ઓંસ, (૩) સુરોખાર ૪ ઓંસ, મધક ચાર ઓંસ, લેક્ષો દારૂ ૨ ઓંસ, તથા લોદાની જુડી ગાંધ ઓંસ લેઈ આ દારૂનો પજુ ઉપર પ્રમાણે ઉપયોગ કરવો.

હવાઈ બાણ—કંતમ, મધ્યમ, કનીટ એ ત્રણ જાતની હવાઈ ધ્યાય છે. તેને છુટા મેદાનમાં સળગાવી છોડવામાં આવે તો પુર જોસથી સુમવાટ કરતી આગાચમાં જલ્ય છે અને અંદરથી દેવતાની ચીજુમારીયો છુટતી જણાઈ જવુજ મળ આવે છે. હવાઈ બનાવવામાં લોખંડ, વંસ કે કામળાની જુમળીયો આવે છે, પરંતુ રમુજની ખાતર દેખાવ માટે કામળાનીજ જુમળીયો ફીક છે. અને લોખંડ વાંમની જુમળીયો તો લગભગ કામળાજ વાપરવી યોગ્ય જણાય છે. હવે તેના મીઠજુ સંબંધી હકીકત આપવામાં આવે છે. ઉચ્ચી જા-

તની દ્વાષા માટે (૧) સુરોખાર ૭ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવસો ૫ બામ, (૨) સુરોખાર ૧૫ બામ, મધક ૩ બામ, કોવસો ૫ બામ, (૩) સુરોખાર ૫ બામ, મધક ૨૧ બામ, કોવસો ૧૧ બામ, (૪) સુરોખાર ૭ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવસો ૧૧ બામ. (૫) સુરોખાર ૫ બામ, મધક ૨૧ બામ, કોવસો ૧૧ બામ. અધિક વર્ગની દ્વાષા માટે (૧) સુરોખાર ૧૫ બામ, મધક ૩ બામ, કોવસો ૧૧ બામ. (૨) સુરોખાર ૭ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવસો ૧૧ બામ, (૩) સુરોખાર ૧૮ બામ, મધક ૩૧ બામ, કોવસો ૨૧ બામ. (૪) સુરોખાર ૧૧ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવસો ૧૧ બામ. ક્ષોધ વર્ગની દ્વાષા—સુરોખાર ૬ બામ, મધક ૧૧ બામ, અને કોવસો ૧૧ બામ. વીલાયતી દ્વાષા—સુરોખાર ૮ બામ, મધક ૧ બામ, તે કોવસો ૧૧ બામ, ઉપર પ્રમાણે દ્વાષા બાજુ માટે જુદા જુદા પ્રમાણના ઘાટ પેદા કરે તે તૈયાર કરવા ૫૫ તેમાં વપરાતી મુખ્ય ઝીંજે સુરોખાર, મધક અને કોવસો છે, તે શુદ્ધ કરેલા હોવા જોઈએ. શુદ્ધ કરવાની રીત—સુરોખાર પાણીમાં ડાઘી કુપ અગર ઘાટ અથવા લીંટુના રમણી મેષ કાઢી મેષ કરી પાડી કરવા તેનાં ઝાંઝડા બાજી જાયો તે શુદ્ધ થશે સમજવું. મધક શુદ્ધ-લો-લોહની કાઠ દેવા ઉપર મુદી મથાની બૂકી નાખી મરમ કરી તે ઝાંઝડો જાવ એટલે વાગના વાસજમાં મળી મેષ કરી તેને ગાડી મરમ કરી બીમામાં પાકા પાડી દેવા તે શુદ્ધ થશે સમજવું. કોવસો-ઘાટ માટે વાગનાં દણકો લેવો જોઈએ એટલે પોર, ખરસાંડી, આકો, એરડી, અંબાડી લીંટરે દણકો તેમજ કાઠ સમજે તેની જાનના કાઠના કોવસો ઉપર જાવ. ઉપર જણાવ્યા વાગનાં કોવસો કરવા હોય તે એક મોટા દામધામા અમર જામીનમાં ખાડો ખોદી તેમાં કાઠા કરી બની સજમાવવા. બ્યારે આરંભી પુણી નીકળતી જાય એટલી જગ્યા એટલે મોં બંધ કરી દવા આવ જા ન કરે તેવી રીતે કરી રાખવા કરી તેરા. તે ઘાટ બનાવવાના કામ માટે અતિ હિતમ છે.

રંગીન તારા બનાવવાની શુદ્ધિ—(૧) કોરેટ ઝીર પોટાસ ૮ બામ, ચરડીઅર્થ કોપર ૧ બામ, મધક ૪ બામ, રસકુર ૧ બામ, આ મેગવણીનો ઘાટ આસમાની રંગના તારા બનાવવા માટેનો તૈયાર ધાય છે. (૨) કોરેટ ઝીર પોટાસ ૮ બામ, રસકોટ ઝીર કોપર ૧ બામ, ચરડીઅર્થ કોપર ૫ બામ, મધક ૮ બામ, આ મેગવણી જુ આસમાની રંગના તારા બનાવવા માટે છે. (૩) કોરેટ

ઝોફ પોટાસ ૩૦ બાગ, સોડા ૧૨ બાગ, ગંધક ૮ બાગ, આ મેળવણી પીળા રંગના તારા માટે છે. (૪) ક્લોરેટ ઝોફ પોટાસ ૨૪ બાગ, નાઇટ્રેટ ઝોફ રટ્ટોન્સીયા ૩૨ બાગ, રસકપુર ૧૨ બાગ, ગંધક ૬ બાગ, કોયલો ૨ બાગ, આ મેળવણી દીરમજી રંગના તારા બનાવવા માટેની છે; (૫) સુરોખાર ૬ બાગ, ગંધક ૩ બાગ, સુરમો ૨ બાગ, આ મેળવણી સફેદ રંગના તારા માટે છે. ૬ ક્લોરેટ ઝોફ પોટાસ ૩૦ બાગ, કાર્બોનેટ ઝોફ રટ્ટોન્સીયા ૮ બાગ, રસકપુર ૧૦ બાગ, ગંધક ૩ બાગ, કોયલો ૧ બાગ, લાખ ૩ બાગ, આ મેળવણી સુધાગી રંગના તારા માટે છે. (૭) ક્લોરેટ ઝોફ પોટાસ ૨૦ બાગ, નાઇટ્રેટ ઝોફ બેરોફટ ૪૦ બાગ, રસકપુર ૧૦ બાગ, ગંધક ૮ બાગ, કોયલો ૧ બાગ, લાખ ૩ બાગ, ટુકાવેપુ મોન્યુયુ ૧ બાગ, આ મેળવણી લીલા રંગના તારા માટે છે. (૮) ક્લોરેટ ઝોફ પોટાસ ૨ બાગ, નાઇટ્રેટ ઝોફ બેરોફટ ૩૦ બાગ, ઝોફસેફેટ ઝોફ સોડા ૧૫ બાગ, ગંધક ૮ બાગ, લાખ ૪ બાગ, અને કોયલો ૧ બાગ, આ મેળવણી સોનેરી રંગના તારા માટેની છે. તારા બનાવવાની રીત એવી છે કે, ઉપર લખેલી બનાવટોનો સામાન જુદો જુદો બારીક વાડી તેમાં ચુંદર મદેન રંગનો બારીક વાડી બધી ચીજ એકઠી મેળવરી પછી પાગીથી લડતી કલેક પ્રમાણે બાંધી મસળી એક રમ થએલું જણાય એટલે ગોળા બનાવી તેમાંથી કીડી કીડી ગોળીઓ બનાવવી, અને તે ગોળીઓને બાંકુના કીજા કરતા દાઢમાં રમદોગવી તે સુખા બાદ ઠાંડીમાં જુગલીમાં કે કુવાઈમાં ખરવા સાર ઉપયોગમાં લેવી.

જે ઝોજ તારાની ગોળી ઉપર જુદા જુદા રંગનો દાર ચઢાવવો હોય તે એક પછી એક એમ ચુંદરના પાણી સાથે ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે દારના મેળવણીના પટા જેમ જેમ સુકાય તેમ તેમ ચઢાવવા. પણ વજનમાં વધી ન જાય તે ધ્યાનમાં રાખવું. આ તારા સગમતાં તરેહ તરેહના રંગો બહો મનને આનંદ ઉપજાવે છે.

દીવાસળીઓ બનાવવાની રીત—દીવાસળીઓ કે જે દાર જગતમાં ધણી ઉપયોગી ચીજ થઈ પડી છે, તે જુદા જુદા દેશોમાં જુદી જુદી રીતે બનાવવામાં આવે છે, તેપણ તેની મુખ્ય બનાવટો આ પ્રમાણે છે.

પ્રથમ દેવદાર, અરુમો, સેંમળો, બોર્ષા વિગેરે પોચાં અને જલદી રુગમી ડાંનારી જલનાં લાકડાં લેઈ તેની ચોરમ કે મેળ પડીઓ બનાવે છે, બાદ તેને પાણીમાં બીજવી રાખી નરમ થાય

ત્યારે તેમણી જોડણી મુજબની સગીઓ બનાવી જઈ ચોખડી અથવા
 ઢોળ એ ચેમ્પી જે જાનની ટીકામણીઓ બનાવતો હોય, તેણે
 વેડવાના લોકોના પગમાંથી ને સગીઓને તાણી દારે છે, એટલે
 ચોરસ અથવા ઢોળ આકારની સચક્રાકર સગીઓ તૈયાર થાય છે.
 આ કામ ડાહ્યાથી થાય તેના માટે એક જંગ બનાવવામાં આવે છે
 તેની રચના એવી હોય છે કે—આગરે ત્રણ દિવ પડેાગું, ૭ દિવ
 લાંબુ, અને એક દિવ જાણપડું એક પાત્રડું પર્ણ છેવું, એ પગની
 આમલી જાણુ પણ લોકોની અને પાછડી જાણુ પંટ બનાવવાની
 પાત્રડી હોઈ તેમાં જે પ્રમાણે ટીકાકળી બનાવતી હોય તે માખાં
 છીંદો પડેલાં જાદ તે દરેક માણમાં લાગાની ચીરોના હેઠા પડેલી
 જડી તે ચીરોના બહાર રહેલા જીભ હેઠાએ એક જડીયા વડે
 એક સરખી રીતે ટાંગવાથી તે સવળી ચીરો હેઠામાં સાર થઈ
 જોડણી આકારમાં સમી જાણુએ બહાર પડે છે. આવી રીતે તૈયાર
 થયેલી સગીઓની જુડીઓ જોડી રાખતી. એ પ્રમાણે સગીઓ તૈયાર
 થયા જાદ એક વાસણમાં મધેક નાખી મંદાગિખર મૂકીને તેનો રસ
 કરી તેમાં પેલી જુડીઓ ભોગો દાદવા જાદ રેડી ૧૫૭ રપ્પીટ
 નાખવા પડવાના ઘાટમાં તે મધેકરાગી જાણુ ફરીથી ભોગી ગાદરી.
 એટલું થયા જાદ એક માડીનું વાસણ કે પ્યાલો લેઈ તેમાં પ્રથમ
 ૭ કામ પછી નાખી જડી કોરેટ એક પોટાસ ૭ મેન, સરેક
 એક એનીમની ૭ મેન, વિંમરેક ૭ મેન, કાસરસ ૩૦ મેન,
 જાવળો કુંદર ૧૦ મેન, એ પ્રમાણે વસ્તુઓ તેમાં નાંખી જડી
 તે પ્યાલાને એક મરમ પાણીથી બરેલા નાના વાસણમાં મૂકી મંદા-
 ગિ ૫૨ મૂકો. અગિની મરમી એટલો જડી ન દોતી જોડેએ કે જેથી
 પ્યાલામાં મૂકેલી વસ્તુઓનો રસ થઈ ઉઠવા લાગે. પરંતુ એટલાજ
 માપમાં દોતો જોડેએ કે જેથી તે ચીલેતો રસ ન ઉઠવામાં આવ
 પોંગીનેજ એક રસ લાય નહિ તો વધારે મરમોથી સવડું મિલવ
 સવળી કાદો. એ પ્રમાણે સવળી ચીલેતો રસ થઈ જાદ ત્યારે તેમાં
 રેડી તૈયાર રાખેલી સગીઓના મધેક ચાલેલી તરતના હેઠાએ
 ભોગી દાદવા અને તે જોડવા સુધારણુ મધેકથી સવળી હો નહિ
 એટલું માટે તેઓને સુમવા જાદા પડવાના વર્તિકમાં ભોગી દાદવા.

ખીજ—કોરેટ એક પોટાસની જુડી ૨૦ બામ, મધેક
 રો જુડી ૧૦ બામ, મેલખાંડ ૮ બામ, અરમી કુંદર ૫ બામ, આ
 પાક એક કામળા કપર દગરે દગરે જડીના પનાવની મેલવાય. જડી

તેનો જડો રસ અથવા સાર પાણી નાખે છે, એકરસ ઘઉં લાડી જેવે બને એટલે ઉપરની પડેલી રીતમાં કસા પ્રમાણે ગંધકના પાણી ભોળી કાઢવા સગીયોના છેડાઓ આ બનાવેલા મીઠાણમાં ભેળવવા. આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલી દીવાસગીયો . કાષ્ઠપણ મીઠાણ ઘસારાથી સગી ઉડે છે. અને કાષ્ઠ કાષ્ઠ વખત પોતાની મેળે જ અકસ્માત રીતે સગી ઉડે છે, જેથી વખતે આગ થવાની ધાર રહે છે, તેમજ તે બનાવવામાં ફામરસ આવે છે તેનો પુણે દીવાસગી બનાવનારા મોંમાં જવાથી તેના જડામાં તથા બીજા કસા બાગોમાં બધંકર રોગ થવા સંભવ છે. આ તમામ ખામીઓ દૂર કરવા માટે નીચલી રીત પ્રમાણે “ સેફ્ટી મેચીસ ” એટલે સજામ બરેલી કાંડીયોના નામથી પ્રસિદ્ધ છે. અને તેના માટે પેટન્ટ લેવામાં આવેલ છે.

સેફ્ટી મેચીસ બનાવવાની રીત—સગીયો તૈયાર કર્યા બાદ નીચે પ્રમાણેની મેળવણીમાં ભોળી સુકવવી. ક્ષોરેટ ઓફ પોટાશ ૧ ભાગ, સલ્ફરપુરેટ ઓફ એન્ડ્રીમની ૩ ભાગ, ગુંદર ૧ ભાગ, એ સખ જાને મેગલી એક રસ ઘાચ એટલે સગીયો ભોળી કાઢવી. તે સુકાયા બાદ કાગડીમાં બરતી અને તે કાગડીની એક બાજુ નીચે પ્રમાણેના બનાવેલા મિઠાણમાં તૈયાર કરેલ કાગડીની પટ્ટી ચોઢોડી દેવી.

સરેસના પાણીમાં ઘોડી બારીક રેતી મેગલી પેટીપર ચોડવાની કાગડીની પટ્ટીપર પછીથી લગાવવું તે સુકાયા પછી ફામરસ ૧૦ ભાગ, સલ્ફરપુરેટ ઓફ એન્ડ્રીમની ૮ ભાગ, અને સરેસ ત્રણથી ૭ ભાગ આ પ્રમાણે તૈયાર કરવું. મીઠાણ પીંછીવતી ઉપર જણાવેલ પટ્ટી ઉપર લગાવવું. આ કાગડી ઉપરની પટ્ટી ઉપર દીવાસગી ઘસવામાં આવે તોજ સગીયો નહીં તો બીજે ઘસવાથી સગીયોની જ નહીં. આથી અકસ્માત આગ થવાનો ભય ઓછો થાય છે. દીવાસગી બનાવવામાં જે ગુંદર વાપરવાને માટે કહેલ છે તે કરતાં તેના બદલે સરેસ વાપરવો વધારે સારો છે. કારણ કે ગુંદર હવાથી પીગળી જાય છે, અને સરેસ તે પ્રમાણે એકંદર પીગળી જતો નથી. એટલે ચોખાસા જેવી સરદ રતુમાં પણ સહેલાઈથી દીવાસગી વાપરી શકાય છે.

ઉપરના પ્રયોગો ઉપરથી સમજાયું હશે કે દાખલાનું બનાવવામાં જે બીજો વપરાય છે તેમાં ગંધક, સુરોબાર અને કાલસા મુખ્ય છે. એ સિવાય બીડ, હડનાગ, મનસીલ, સુરમો વીગેરે બીજો પણ જુદા જુદા પ્રસંગે વપરાય છે. એ દરેક બીજા શુદ્ધ હોય તોજ દાખલાનું

સાઈ જને છે. દરે બીડ, દરનાગ, મનચીઘ, વિરેરે ખાલ સમજલ
આપણમાં આવે છે. જે નવા લીખાડને ઉપરોથી થઈ પડે.

બીડ વાપરવા જોમ તૈયાર કરવાની કૃતી—આમડી બીડ
કેઈ પરબર ઉપર લોલની પરાગ લેઈ ખાંડું, અને તેને જે જો
યાવ તેમણી કીલો, એવી જલાઃ જો, અને તેથી વધુ જો.
એવા વધુ વર્ષ પડવા કારણ કીમીઓથી મોટાં કુલ કાલવાને મોટા
બીડને, કીમી કાલવાને કીલોને અને વચલા વડના કુલો માટે
વચલા દરખના બીડને ઉપરોમ થાય છે. જે બીડ ન મળી શકે
તો લોલના કાગ લેઈ તેને એક ઉપર એક એમ મુખી ખુમ લીપવા
એમ વારંવાર તપાની લીપવાથી ચોરસમાં થઈ રહેશે, જકી તેને જદાર
કાલી પાણીમાં જુલવવા, જેથી તરતજ જરા થશે અને જકી તેને
ખાંડી બીડની પેઠે જૂઠા કરી વર્ષ પાડી રાખશે.

જાલુક સાપની સળીઓ બનાવવાનો પ્રયોગ—જાલુક
એક મરડપુરને ધીમે ધીમે સજોનાજટ એક પોલીથીવમના પાણીમાં
નાંખવું. આ જને દવાઓ મિથ થતી વખતે તેમણી સાથ રંમને
તુમારો નીકળવા માંડશે તે મુવરો નદિ, કારણ તે ક્રોડ છે, જેથી
આ મીથ પણ ખુબી દવાવાળી જોખાંજ કરવું; કે જેથી તે કુમારો
આપણને ન લામતાં હવા સાથે મળી જવ. આ મિથ કરાને પોડી
પાર કરી એટલે તે રસજ થએલ દેખાશે અને તેના તાગએ એક
જલનો પોડો જુધ એકેકો માલુમ પડશે. આ જૂઠાને જોડીયરેપર
રકે ક્રોડી લેઈ જરા તેમાં કુંદરતું પાણી અને પજોજ પોડો મુલો-
ખાર વાડીને નાંખવો, જાદ તેમને સારી પેઠે કુંડીને નાની પેનકીઘ
જેવી જાડી અને ૧૧ દવ સજાઈની એવી તેની સળીઓ બનાવવી.
તે સળીઓ સુખવા જાદ તેમાંથી એક સળી લેઈને એક માલુપી
સજાવવાથી તેમાંથી મોટા સાપ જેવા મુલમાં નિકળશે, જેઓ
૨૫ જાડી નાની સળીમાંથી ક.પન્ન થએલાં હોવા છતાં આશરે
૨૫ કીડ લાંબાં થશે.

પ્રયોગ ૧૭.

તરેહ, તરેહનાં હવડાઓ દુર કરવાના પ્રયોગો.

ઉંદર દુર લાવ તેવા પ્રયોગ—દગર અને ક્રોડ-
દાંડ ઉંદરના રહેણાંજની આસપાસ પેરવાથી ઉંદર દુર

અથવા વડામરૂ મીઠું ઉંદરની બોલ અગર શટ હોય તો તેમાં વેર વાધી પણ ઉંદર દુર થાય છે. વળી બ્લીચીંગ પાકુર અને ટાઈ બન્ને મીઠા કરી ઉંદરોના રહેણાણ નજીક છાંટવાથી વિરૂદ્ધ વામના લીધે જતા રહે છે.

માકણ દુર કરવાની રીત—ફટકડી રતલ એક લેક પાણીમાં ઉઠાવવી, એક ગમ થાય એટલે પીંછી વતી પલાંગ, ખુરશી, રેમખ વીગેરે પર લગાડવાથી માકણ દુર થાય છે.

મચ્છર, ચાંચડ દુર થાય તેવી રીત—બાવમમશાદટ ઓલ કામેન ૮૦ ભાગ, ૧૫ ભાગ કેરોલીન તેલ, એક એકવ કરી ધરના અંદર છુટક છુટક છાંટવાથી અચડ મચ્છરો જતા રહે છે.

કીડી દુર કરવા વિષે—જાડના થાની આસપાસ થોડી જાડા બોલી કોલસા, રાખ, લાકડાનો વેડેર ભરવાથી જાડે ચાલી કીડી દુર થાય, અને કખાટમાની કીડી કપુર રાખવાથી દુર થાય છે.

ઉધકધી કપડાં, ચોપડીઓ વીગેરે બચાવવાની રીત—રસકપુર એક ભાગ, અને પાણી ૧૪૮ ભાગ કમેરી ચોપડાં. અથવા છાંટવું કે જેથી ચહેલ ઉધક જતી રહેશે, અને નવી ચડી સકશે નહીં.

કપડાં દરેક જાંતનાં ઉધકધી બચાવવાની રીત—દેશ દારના ખારીક હોડીઆંતી કોપળી કપડાં ભેગી રાખવાથી ઉધક લાગતી નથી, અથવા ચીનીકખાલા કપડાંમાં રાખવાથી ઉધક ચડી સકતી નથી.

સર્પ દુર કરવાની રીત—જુતા ચામડાનો તથા જુતા કપડાના કકડાની સર્પ રહેનો હોય તે ડેકાણે આજુબાજુ દેવતાથી ધુણી કરવી. જેની વિરૂદ્ધ વામના લીધે સર્પ જતા રહેશે.

અનાજમાં જીવડાં ન પડે, તેનો પ્રયોગ—દરેક અનાજના જરયામાં ભોખડેનો સગોઆં હમે બોલી રાખવાથી જીવડાં ચડી સહેલાં લાગે નથી.

ગમે તે અનાજ સગે નહીં, એક રીત—ગાય-સકશાદટ ઓલ કામેનનાં થોડાં ટી, અનાજમાં નાંખી રાખી મુકતાં સગેલાં લાગી અનાજ બચાડું નથી (આ રીત ઉમેજ રવા પેચનાસઓનાં ત્યાં મળી શકે છે.)

કંસારી, કીડી, માકણ દુર કરવાની રીત—પેડી પટારામાં

કે કપાટમાં જ્યાં કપડાં, પુસ્તકો રહેનાં હોય, તેમાં પ્રથમ ટરપેનટાઇન તેમ હાંટવાથી ઝડી, કસોટી, માણ પડતા નથી.

ઉપયોગી લાકડા ઉપર ઉધઈ ચઢેલી દુર કરવાનો ઉપાય—એક પોલ્ટ સમુદના પાણીમાં વસજીવી બે મેડી કળાયે પારીક વારીને નાંખતી, અને તે પાણી એક જાટણીમાં બરીને તેમાં મધનાં વીસ ટીપાં નાંખતાં. ત્યાર પછી જાટણીનું મેં જખરી જીવ મારી બે ત્રણ દિવસ હાથી એમને એમ રાખી મુકું. પછી જ્યાં આગ હાથ સામી હોય ત્યાં આગ હાંટવાથી ઉધઈ જતી રહે છે.

ઈન્દોલી લાકડું રુખે નહીં તેનો ઉપાય—રસકપુરને પાણીમાં ઓગાળી દાવ મારવાથી સડો નહિ થયવા લાકડાને કેવ-સીવમ કસોટાઈ, જ્વોર્નિમ પાઉરને પાણીમાં ઓગાળી દાવ મારે, પછી લીંગાઈનો દાવ મારવો જોયો લાકડું પર્લુજ મજાજુન થઈ સંગ્રા થામશે નહીં.

માકજુ ન થવાનો ઉપાય—દાવ મરચનો ઉપદોષ એવાવાથી થશે નહીં.

ઝેરી વસ્તુ સીવાય ઉંદરોને મારવાની રીત—ધોમના પુડાના વાગ પારીક કાતરી કાઢી કરવા; એ કાઢાએને રાગીટ પોરાક મેગરી જ્યાં ઉંદરો રહેતા હોય ત્યાં આગ તે ખોલક મુકશે. એ ખોલકથી માણસને હાથ દરકત પતી નથી પણ ઉંદરો મરી જાય છે, એટલે આ રીત જમ્યાં વીરેને આટ વખર દર-કની ધરમાં કરવા લાગી સલામતી બરેલી છે.

મુકરણ ૧૮.

લાખ શુદ્ધ કરી તેમાંથી લુદી લુદી બનાવે.
બનાવવાના પ્રયોગો.

લાખ—આ પદ્ધતિ ઉપરોચી મીઠા દોઢ ખડખો, પીરંટ, વિશખતી ખાચ, ખેર, મોરડી, વિરે કાઠોની ઘાટોએ ઉપયોગી મળી આવે છે. લાખ એ કાઠી પેલક નથી, પરંતુ એ જલનો ટપકાં કાઠી ઘાટોએ વપર જે રસ મો છે તેની મને છે. કાઠ કપરથી એ લાખજરી ઘાટોએ માપી ઘાવી જામરમાં વેચામાં આવે

છે, અથવા ડાળાઓથી છુટી પાડીને વેચવામાં આવે છે, જે સાકડી સાખને નામે ઓળખાય છે. આ સાખમાં ઝાડની ડાળીઓના ઢુક ધૂળ, કચરા, વિગેરે પુષ્કળ હોય છે, તેથી તે એમને એમ દુનના કામમાં આવતી નથી, પરંતુ તેને શોધવી પડે છે. શોધ્યા બાદ તે જેવા આકારમાં કાપવામાં આવે છે તે આકાર પ્રમાણે ઘણા સાખ પતરા સાખ, કે ચપડા સાખ વિગેરે શુદ્ધ શુદ્ધ નામે ઓળખાય છે એ શોધવાની રીત આ પ્રમાણે છે.

જે ડાળાઓને સાખ ચોટવી હોય, તેના એથી ત્રણ દિવસ જેવા ઢુકકા કરી તેના ઉપર એક બારે વેલણ ફેરવામાં આવે છે. સાખ જલતે બરડા છે અને તેથી એમ કરવાથી ડાળાઓથી તે તરત શુદ્ધ પડી જાય છે, છતાં જો ધોડીપણી સાખ ડાળાઓને વગળી રહે તો હાથવડે ઉખેડી લેવામાં આવે છે. સાકડાંનો ભાગ દુર થયા બાદ રહેલો ચોખ્ખો સાખના બા દિવસ જેવડા કાકા કરી, પછી ગરમ પાણીમાં બરેલા એક મોટા વાસણમાં તે સાખને નાંખી માણુઓના પગવડે સાખને ખૂબ મદકવામાં આવે છે, જેથી સાખમાંથી રંગનો ભાગ પુરે પડી પાણી સાથે મળે છે. એ પાણીને નિતારી લેઈ ફરીથી બીજા ગરમ પાણી રેડી ખૂબ મદકી પાણું પાણી નિતારી લેવામાં આવે છે એ પ્રમાણે ફરી ફરીને કરતાં જ્યારે પાણીમાં રંગનો બીજકુલ સ્પર્શ આવતો નથી ત્યારે ફરીથી પાણી રેડવું બંધ કરી સાખને વાસણમાંથી કાઢી લેવામાં આવે છે. આ સાખને સીક સાખ એટલે બીજા કે ઘણા સાખ કહે છે, અને સાખની બીજા જે અનેક બનાવટો થાય છે, તે સર્વે આમાંથીજ થઈ શકે છે. સાખને આ પ્રમાણે ધોતાં તેનું જે રંગીન પાણી કઢાડી લેવામાં આવે છે, તેને ઉઘાળી બાજી નાંખતાં પાછળ જે નક્કર ભાગ રહે છે તેના રોટલા જેવા ઘાટ કરવામાં આવે છે; જે સાખીલા રંગને નામે ઓળખાય છે.

સીસાક અથવા પતરા સાખ—કપર મુગજ ઘણા સાખ બનાવ્યા પછી તેને મજબુત કપડાની કાચણમાં બરવામાં આવે છે. બાદ જે માણુનો તે રેક કાચગીને હોંથી ઝાડીને પછી કાચવાના અમિ આમળ થરી રહે છે, જેથી અમિના તાપથી સાખ તરત ઓઝા મળી જાય છે. અને એમ ઓઝાગરથી કાચગીઓમાંથી તેને રસ બહાર ટપકવા પડે છે. આ વખતે કાચગીના છેડા ઝાંપી સામસામે દુબા રહેલા માણુનો કાચગીને આંજો છે, જેથી કાચગીઓમાંથી સ્વચ્છ સાખ નીચોચાઈ જાય છે, એ પ્રમાણે ઓઝાગરે રસ ગરમ રહે

ઝોટલા માટે દેવતાની એક ખાત્રુએ રાખેલા વાસણમાં નીચેવવામાં આવે છે, અને તે જોમ જોમ નીચેવાની જલ્દ, તેમ તેમાંથી એક કહડીપુર લાખ લઈ તેને જુગગાના આકારનો લાકડાનો કહડો લેઈ તેને સમાર દગનો રાખી તેની સપાટી ઉપર તે લાખને નાંખી જુગ-ગાને આમનેમ જોળ ફેરવવામાં આવે છે, જેથી તેની સપાટી ઉપર લાખ વધારાઈ જલ્દ છે. અને તે દરી જલ્દ ત્યારે ચપ્પુથી ઉપેડી લે-વામાં આવે છે. આ કામ માટે વાપરવામાં આવતાં લાકડાનાં જુગગાને અડધા ભાગ સુધી પીત્તળનાં પતરાં જડવામાં આવે છે. કટલાએક રથલે લાકડાનાં જુગગાને બદલે ચીનાઈ માટીનાં જુગગાં અથવા તો કેળના ઘાંડાએનો પણ ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. અને તેના ઉપર કાછીના બદલે કેળનાં પાંદડાંએવડે લાખ જનાવવામાં આવે છે. સારી જાતની પતરાં લાખ રંગે શીટી, ચળકતી, નારંગી રંગની હોય છે.

બટન લાખ—આ લાખ પણ પતરાં લાખની માફક જ બને છે, પરંતુ તેમાં ફરક માત્ર એટલો જ છે કે તે આકારમાં તેનાથી સમાર જુદી હોય છે. કારણ પતરાં જનાવવાને બદલે તેનાં ટોપાં પાડી બટનના જેવા જોળ ચપટા આકાર જનાવવામાં આવે છે. આ રીતે જનાવવામાં આવતી લાખ પતરાં લાખથી વધારે જાડી હોવાથી લગાવેક કાગાસ પડતી તપખીરીઆ રંગની જણાય છે. પરંતુ અજ-વાગામાં રાખી નેચાથી ઘેરા માણેક રંગની જણાય છે.

ગાઉંદ અથવા ચપટા લાખ—આ લાખ બટન લાખને મળતી છે. પરંતુ તેના જોળને બદલે ચપટા જાડા આકાર જનાવવામાં આવે છે તે રંગમાં બટન લાખને મળતી એટલે કાગાસ પડતા પેરા માણેક રંગની હોય છે.

વાર્નિશ વિગેરે અનેક ઉપયોગી ગીળે જનાવવામાં એ વણે પ્રકારની લાખ વપરાય છે, તોપણ સૌથી ઉત્તમ પતરા લાખ મનાય છે, અને તેથી ઉત્તમ પ્રકારના વાર્નિશ વગેરેમાંજ વપરાય છે.

બ્લીરડ એટલે ધોધને ધોળી ફેરેલી લાખ—એવી રીતે બને છે કે કાંઈનેટ એર પોટાસના પાણીમાં લાખને કાગાસ બનારે તે ઝોમથી જલ્દ ત્યારે તેને તાણીને એવી રીતે તેનાં તાંતણાકાદવા કે જેથી તે ધોળી થાય. પછી પાછી તેને ઝોમાથી ફરી ખેંચી, એ લાખનો દેખાવ ધોળા રેસમી સાડીનના જેવો દેખાય છે. અને તે બીની ને બીનીજ વેચવામાં આવે છે. કારણ ધોળી લાખ રાખી મૂકવાથી બમ્બે છે, અને પછી ઝોમથી ઘસી નધો. ધોળો વાર્નિશ જનાવવામાં આ લાખ ઉપયોગી થઈ પડે છે.

એ પ્રમાણે તૈયાર થયેલી સાખ માત્ર વાર્નિસના કામમાં વપરાય છે એટલું જ નહિ, પરંતુ તેમાંથી સીસા વીગેરે કરવા સાફ છુટી છુટી બનાવટો પણ કરવામાં આવે છે. વાર્નિસના કામમાં સાખ કેવી રીતે વપરાય છે, તે હજાવણ પ્રકરણમાં બતાવવામાં આવ્યું છે, અને તેથી સીસા વગેરેના કામમાં વપરાતી તેની બનાવટો જેવી રીતે થાય છે તેનું અગ્રે વર્ણન આપીએ છીએ.

સીસા કરવાની સાલ રંગની સાખ બનાવવાની રીત— ચપડા સાખ ૨ બામ, રાગ ૧ બામ, દોંભળોક ૧ બામ; રાગ તથા સાખનો ખડો કરી ચુપા ઉપર મુકી એક લામણમાં પીગળાવવી. પછી તેના દોંભળોક નાખી મેગલીને આસપાસ પત્થર ઉપર નાંખી એક નુવાળા સાકડાનો કકડો ઉપર ફેરવ ફેરવ કરી એમ સાકડીના જેવા આકારમાં બનાવવી. એટલે સીવની સાલ રંગની સાખ તૈયાર થશે. (૨) એક પિંડ રાગ, સાખ ૫ ઓંસ, વીનીસ ટરપેનટાઇન ૪ ઓંસ, દોંભળોક અથવા મોંદુર ૧ ઓંસ, હવે સાખને કાપવાના અમારા ઉપર જાંબાના વાલણમાં ઓગાળી તેમાં રાગ મેળવવી, અપારે બગેચર મળી ત્યાર ત્યારે તેમાં આખે આસપાસ ટરપેનટાઇન મેગલીરું. અને ડેવટે મિદુર અથવા દોંભળોક મેગલી દલાતી એક કાનું એટલે પથ્થર અમર પાડીવા ઉપર વખી મરછ મુજબ સાકડીઓ વખી કાઢવી અમર પાનુના સંચામાં પામા પાડી ભેરા.

સીસા કરવાની કાળા રંગની સાખ—ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે સાલ રંગની સાખના માટે જે સામાન લેવાનો છે, તે જેથી ૧૫૫ રંગ ફેર કરવા માટે દોંભળોક અથવા મોંદુર નવજ કાચગ વાપરું. (૨) વેનીસ ટરપેનટાઇન ૪૫ ઓંસ, ચપડા સાખ ૬ ઓંસ, કોપોહોની ૪૫ ઓંસ અને કાચગ એકઐ તેટલું વેનીસ ઉપરની રીત પ્રમાણે કરું.

સીસા કરવાની હિમડા જાનની સાલ રંગની સાખ બનાવવાની રીત—વેનીસ ટરપેનટાઇન ૮ ઓંસ, ચપડા સાખ ૪ ઓંસ, કોપોહોની ૮ ઓંસ, દોંભળોક ૧ ઓંસ એ જાળને ફેરવ ઉપરથી કાઢવી તેમાં ૪૫ ઓંસ રાંધણ વાપરવે.

ફેનીની સાખ બનાવવાની રીત—વેનીસ ટરપેનટાઇન ૮ ઓંસ, ચપડા સાખ ૨ ઓંસ, કોપોહોની ૮ ઓંસ, દોંભળોક ૧ ઓંસ એ જાળને ફેરવ ઉપરથી કાઢવી તેમાં ૪૫ ઓંસ રાંધણ વાપરવે.

હલકી બતની માળા રંગની લાખ-ચપડા લાખ ૮ ઐંસ,
ચનીસ દરપેનટાઈન ૪ ઐંસ, કાળજી ૧ ઐંસ.

બારહીને સીકા કરવાની કાળી તથા લાલ લાખ બનાવવાની રીત—રાગ ૧૫ ૨૧૫, ચરખી ૪ ૨૧૫, તેણમાં કાલો રંગ. ચાલ તેણું કાળજી, એ બધાને તારીને નરમ કરી મેગરવું. એ લાલ રંગની બનાવવી હોય તો કાળજી નરમે એર અથવા લીમ્પોક અથવા સોડર મેગરવું.

આશમાની રંગની લાખ—ચપડા લાખ ૨ ઐંસ, કાળા રંગની સાદી ૨ ઐંસ. ડાવર એક ઐંસ, વેનીસ દરપેનટાઈન ૧ ઐંસ, આશમાની રંગ ૩ ઐંસ.

લીલા રંગની લાખ બનાવવાની રીત—વેનીસ દરપેનટાઈન ૨ ઐંસ, ચપડા લાખ ૪ ઐંસ, કાલોહીની ૧૧ ઐંસ, પીંગો રંગ ૧૧ ઐંસ, પ્રહીમન બધુ અથવા મલી ના ઐંસ, મેમનીલીવ દરપેનટાઈનમાં પચાલેલો ૧૧ કામ.

સોનેરી તથા રૂપેરી રંગની લાખ—ચપડા લાખ ૫ અથવા હેઠ તેમાં એ જામ દરપેનટાઈન નાંખવું. તેને ચોમગો રાડું જાડવા લાગે કે તેમાં અમરબનો નૂલ તાખો બનાવવાયો રૂપેરી રંગની લાખ બનશે અને અથરબ નરમે સોનેરી વરડનો જીડો નાંખી બનાવાયો સોનેરી રંગની લાખ બનશે.

ગમે તે રંગની નરમ લાખ બનાવવી—કાર પ્રખરે લાખ બનાવવાના પ્રયોગો નવાજા છે. તેમાં કાલકી જાડવા વગરે જેહમે તેણું મધ હમેરી બનાવતાં નરમ લાખ બને છે.

તરેહ તરેહના રંગવાળો લાખ બનાવવાની રીત—લાખની બનાવટમાં જેવા રંગની બનાવવી હોય તેવા રંગ હમેરવા, એટલે એ ને રંગ નાંખવામાં આજે તે ને રંગની લાખ તૈયાર થશે.

ફેન્ચ સીકા લાખ બનાવવાની રીત—ચપડા લાખ ૨ ૨૧૫, વેનીસ દરપેનટાઈન ૧ ૨૧૫, ચીનામ લીમ્પોક ૩ ૨૧૫. એ બધાને કાર પ્રખરે મેગરી વરડના ૧૨ અથવા ૨૪ કામ લાખ કીના આશરમાં બનાવી કાઢવા.

મુકરણ ૧૬.

કામળ સંબંધી જુદા જુદા હુન્નરો.

મનુષ્યોનો મજ્જો ખરો વ્યવહાર કામળો વડેજ ચાલતો હોવાથી જગતની મને સીમેમાં ઘેટતાને પામ્યો છે. દુનિયામાં સખતની સીપિ કામળોના શોધ પડેલાંજ વૃત્ત્ય થયેલી હોવાથી, તે વખતે સખ-વામાં જાંજાનાં પત્રાં, જોજપત્ર, તાડપત્ર, ચર્મપત્ર, સાકરનાં પાટીયાં, વિગેરે વિવિધ પદાર્થોનો ઉપયોગ કરતા, પરંતુ આજથી આઠે અડી-હજાર વર્ષ પડેલાં કામળો જનાવવાની ચીના લોકોએ શોધ કરી જે ધીમે ધીમે આખા જગતમાં પ્રચરી તેમાં એટલો જયો સુધારો વધારો થયો છે કે, આજે જુદાં જુદાં કાર્યોને માટે અનેક જાનના કામળો જનાવવામાં આવે છે. અને તેમાં બીજાં સાધનો જથ્થે વધુ હોય સખતું સખાતું કામળો પરજ કરવામાં આવે છે. વિદુસ્તાનમાં આજળ પુના, જુમર, રાજમદાય, ખંભાળા, નાલીક વિગેરે ઉકાળે દાવરો કામળો જનાવવાનો હુન્નર વધવાથી તે તરફનો ઉદ્યોગ દાયકાં જો કે આજી પડ્યો છે, તોપણ અમદાવાદી, ખંભાતી વિગેરે જાનના કામળોની હાતુ સાધારણ ખપત રહેલી છે.

કામળ જનાવવાની રીત—કામળો જનાવવામાં કપામ અથ-વા ચળતા કરાડના ચીંથરાં, ખીંડી, વાંમ, કૈતુનું જાડ, મડ અને કાલરનું પગળ, તરમ જાડના સાડા, કપામની સડીઓ, રદી કામળો વિગેરે વગર્યાં વપરાય છે. અને તેમાં કામળ જનાવવાના કારખાનાર્થે રી ચીંથરાં, રી કામળ, કાટેલા મુજાટ વિગેરે એકાં કરી તેની જાન પ્રમાણે દમલા કરી તેને એક સાથે ગંઠનારા ચંચમાં નાંખી ત્યાં તેના ઝીજા ઝીજા કડકા કરે છે, તે વખતેજ તેમાંથી ધુગ, કચરો મેથ વિગેરે નીકળી જાય છે. બાદ તેને ઉકળતા પાણીમાં નાંખે છે. એ પાણીમાં ચુનો અથવા કાર્બિક સોડા નાંખેલાં હોવાથી કપડા મરેલો ચીકાટ અથવા રંમ નીકળી જઈ તે સ્વચ્છ બને છે. બાદ તે ઉકાળેલાં ચીંથરાં જીલ્લ ચંચમાં મોડેલાં તોળી ચકરોથી ચીંથરાં જિલ્લ જિલ્લ રિવનિમાં વણ જાય છે. પછી તેને જીલ્લ ચંચમાં નાંખી કાળીમુનાના પાણીથી તેમાં નાજી રહેલું રંમ તાલ કાઢી નાંખે છે, પછી એ મુજબ તેનાર થયેલી થાલીને ટ્રેકમાં નાંખી

ઘણી કારે છે. એટલે પ્રેક્ષતા દગાણુ મુજબ જાણ કે પાતળા કામગીરી
નકાર પડે છે.

કામગીરીમાં જુદા જુદા યુક્તિ લાવવાને કારે તેની લાઠીમાં જુદા
જુદા પદાર્થો મેળવવામાં આવે છે, કામગીરી જાણે જનાવવા કારે
તેમાં પદ્ધતિદાર નામનો સહેલ પદાર્થ નાંખવામાં આવે છે, સાધારણ
જનાવવા કારે તેમાં પોતાસ, અને સોડાખાર નાંખી પાછળથી કદ-
કરી નાંખે છે. તેમજ કામગીરી જુદા જુદા રંગો અપવાને કારે તેની
લાઠીમાં જુદા જુદા પદાર્થો ઉમેરવામાં આવે છે.

આવી જાનના જનાવેલા હોય પાણીમાં મેળવવાથી તેની સહેલ
લાઠી બને છે. અને તેમાંથી કામગીરી બને છે. કામગીરી દાણ
વડે તેમજ વંત્ર વડે જનાવવામાં આવે છે. વંત્ર વડે કામગીરી જના-
વવાનો વિચાર સાધારણ માણસથી થઈ શકે તેમ નથી દાણ વડે
કામગીરી જનાવવાની રીત એવી છે કે કામગીરી જનાવવા કારે તે
હોથાએને પછી જનાવેલું સહેલ થઈ જાય છે. પછીમાં રાખે છે, અને
પછી તે પીચમાં નારની કીચી નીચી નીચે મોઢું ડુગાવી તેને
એક સરખી રીતે જનાવર સીધું પાડી બેસી શકે છે. એટલે તે
જાણીનાં ડિગીમાંથી પાણી નીચી નીચે મોઢામાં લાડીને જનાવે
થઈ જાય છે. પછી તે મોઢું એક જાણુએ પાસેથી જના-
વવા કામગીરી કરી કાણુ નાંખે છે. એટલે તેમાં જાણુએ કામગીરી જનાવ
કારે પડે છે; એ મુજબ અનેક થઈ નાંખ્યા પછી તેની ઉપર દગાણુ
કરી તેમનું પાણી નીચી નીચે છે. પછી તે થઈ જુદા જુદા પાણી
એમને એમ આવે છે. અથવા જાણીને (મોઢામાં સહેલ) ના
પ્રવાહીમાં મોઢી મુકે છે. અને પછી તેને જનાવેલા ને હોથાના
પદાર્થથી દગાણુ આવી કામગીરી અથવા તેના ઉપર કામગીરી વડે
પદાર્થો જનાવે નીચે છે.

આવી કામગીરી જનાવવાની જાણીની રીત જાણ જાણીએ
છે. તેમાં વંત્ર અથવા પાણી વિશેષમાંથી કામગીરી જનાવે છે. વંત્ર
અથવા પાણીમાં નરમાઈ આવવા કારે તેને ૧૫ વિધ મુદ્દ કદ-
વગર પાણીમાં ડુગાવી રાખે છે. અને પછી તેને મુદ્દ કદ કે
પીચી તેની લાઠી જનાવે છે. લાડીના રીતે પીચ થઈ જાય છે.
જાણીમાંથી બહાર દોષ છે; અને તે જાણીને ઉપર મુદ્દ કદ
જનાવે છે. તેમનું કામગીરી જનાવવાનું કદ મુદ્દ કદ
મોઢામાં મોઢીને જનાવેનું દોષ છે. એ કદ મુદ્દ કદ

ઉપર ઉચ્છી લીધા બાદ તેમાંજ કામગીરી થર જાણે છે. તેને અ-
ભિની આંચથી રહેજીસાજ ગરમ થયેલો પેલી બૂનીની છત ઉપર
હાલવે છે, અને તે જરાએક ગરમ થતાં ચોખાનો જારીક મેદો
પીંછી વડે તેના ઉપર ચોપડો પેશે થર કાઢી લેછ તેને મુકવે છે
એટલે કામગીરી બને છે. કામગીરીમાં જે ચિત્રો અથવા અક્ષરો કોંઈક
હોય તે છાપવાની રીત એવી છે કે, પ્રતાદી લાદીને થર જે ચોક-
ડામા રેખામા આવે છે, તે ચોકડાની જગ્યાપર એવાં ચિત્રો અક્ષર
અક્ષરો ચોકડેમાં હોય છે. આ જાગ જગીના જાગ કરતાં થોડોક
ઉપમેટો રહેતો હોવાથી તે ઉપર લાદીને થર ઝાગે એસે છે, અને
તેથી તે જગ્યાએ કામગીરી થોડોક ઝોટો જોડો રહી અક્ષરો અક્ષર
ચિત્રો પાંદડાંકે જ લુપ્ત છે.

એ પ્રમાણે લખવાના કામમાં વપરાતા સદૃશ કામગીરી બના-
વવામાં આવે છે પરંતુ હાલમાં જુદા જુદા કામોમાં ઉપયોગી થઈ
પડે તેવા કામગીરી બનાવવાને કાળે તેઓ વિવિધ પ્રકારના પદાર્થોની
મેળવણીમાં બોલી વિવિધ પ્રકારના રંગો ચણાવવામાં આવે છે. અ-
ગર તેઓમાં વિવિધ પ્રકારના મુખ્ય ધર્મ લાવવામાં આવે છે. જેમાંની
મુખ્ય ક્રિયાઓ આ પ્રમાણે છે.

પાકીસ કરવાના કામગીરી બનાવવાની રીત-એટલે તેટલા
કાચના કકડા લેછ તેને ખાખીયામાં ખૂન ખાંડીને જારીક કરવું. ત્યાર
પછી તેને ક્રીજા શારવાળી ચારખીમાં ચારવું; એ રીતે અગાધ રહે
એટલે એનાથી પન ક્રીજા શારવાળો ચારખીમાં મુકવું. ત્યાર પછી
એક જોડો કામગીરી લેવો, ને તેને લાકડાના પાકીયાપર મુકી તેને
ચાર ખુણે જારીક ખાંડીયોથા જડી પીંછી બાદ મરેસને પીગાળી
પાખી જેવો કરી કામગીરી ઉપર એક કુચકાથી સમાવવો. અને પછી
પેલી ચારખીમાં નાખેલો કાચનો જુડો તે ઉપર ચાગવો અને તે
કામગીરી જેમનો તેમ રહેવા દેછ સુકાવા દેવો. "સુકાવા પછી તેની
ખોલીઓ કાઢી લેછ તે કામગીરી ખખેરો નાંખવો. એટલે વધારાની
ખૂંટી નીકળી જશે. આ કામગીરી હાંવડે સુકવવા માટે સરકાવવો.
પછી તેના ઉપયોગ એ જગ્યા દલાલ પછી કરવો.

રીલા પ્રેસમાં છાપવા માટે લખવાના કામગીરી બનાવવાના
પ્રયોગ - પ્રથમ એક વામજમાં ના ઐંસ શુંદરને પાખીમાં નાંખી
પીગાળવો, પછી એ પાખી માગો લેછ તેમા એક ઐંસ સરેસ તથા
નાદ ઐંસ જુડું પાસરર ઝોર પેરીક, ૧ ઐંસ રકાર્થ (કાંછનો

આથી એ વહેને એ બરતખાં ખડી નાગીક થાય એટલે કપાળજી
હીને ઉપર લખેલા રેવરેન્ડો ઈસા તથા સરેસવા પાણીમાં મેગરી
કારી પેઠે ધુણ, તે નેષ નેજુ પાનજુ થાય ત્યાં સુધી પાણી તેમાં
રેડજુ. જાતે એ મેગરજીને લખવાના પાનજા કાઢતી એક જાણુ
વાતની લખાણે લુગરો. તે ધુણ્યા પડી ઈસા રિમને ખરે માથો
લખવાનો કામજ તૈયાર થયો, એટલે તેના ઉપર જે રૂપ લખજુ
દોષ અથવા નીચરજુ દોષ તે, આ મેગરજી લખાણે કામજ
ઉપર લખજુ અથવા નીચરજુ કામજ. પણ કમને રેવરેન્ડો ઈ-
સામાં ચોખતી કાઢ મેગરીને તે મિલજુ કામજ ઉપર લખવા ખરે
તૈયાર કરે છે.

દ્રુમીયા થેપર એટલે વિવ વીરેન્ડો નાગીક લેવાના
પાણેરકિ કામજો—કામજના ત્યારે રેખજ ઉપર પાણી તેની
ઉપરની સપાટી ઉપર “કોનેકા ના.થ સખ” અને “રૂપેનયાકન” એ
લેવા સરખા કામ મેગરજાથી જનેલા વારનિયને કાપ માત્રી અથર
રહેવો. આ કીનાથી જતનર પરાયક ન થાય તે કમથી વારનિ-
યનો કાપ કાઢવો આ કામજ નાહો તથા વિવો લેવાના કામજ
ઉપરથી થઈ પડે છે.

સામા કામજને ચામલાના લેવો મજબુત બનાવવાની
રીત—૧ કામ મજબુતો તેલજ અને પાણી ૧ કામ, એ બેની
મેગરજીમાં એક સદો કામજ તલ્લીથી ભોગી રાવો. અને ધુરત
ચોખ્યા પાણીમાં ઘીલે કામ કમો. આ પ્રમાણે કરવાથી કામજ
કામજા નેવો પદો મજબુત થાય છે. પણ તેલજમાં ભોગતાં અને
પાણી પડે પેતાં મજબુત હતાવજ કરી લેવે.

કામજના કામ તખતા બનાવવાની રીત—એમોન્ના અને
મેગરજુ એ જાણેલું મિલજુ હીને તેમાં કામજને પજાગી કાઢવા;
પડી તે પ્રમાણ ને કામજ એમોન્ને ચોસડી લખવાના કાંચમાં
લખી કાઢવા. આથી રીને નીકરે તેટલી જડી જતની કામજ તૈયાર
થાય છે. આથી વિદેવ મજબુત લખવાના કામજો મજબુત દોષ
તો કામજો વચ્ચે કપડું નાંખજુ. એમોન્નાનું મજબુત તૈયાર કરેલું તે
પણ પડું કરેલું છે. આથી રીતના જતાવેલા કામજના તખતા કુમ
મજબુત થાય છે.

કામજ ઉપરથી લખેલા લખાણને કાઢી નાંખવાની રીત—
કેસોએક જાતની લખવાની કાઢી એવી દોષ છે કે તે દૂર કરવાનો

ઉપાય કરતાં કામગી સમુગ્ધો નાહ પામે છે. માટે આ પ્રમાણે કરવાની સહેલાઈથી સખાજીવાળો બાગ કાઢી શકાય છે. ઉઠના વાગની પીછીથી પ્રથમ કામગીને ગરમ પાણી વડે ધોવો જોઈએ. ત્યાર પછી અર્ધા પાઈન્ટ પાણીમાં એક અણેય પોટામ ઓફ રસ અથવા એક ઝાંઝીક એસીડનું પાણી ઉમેરી એ મેગ્નેશીયમ કામગીને બીજાવશે. થોડીવાર ચોખ્ખા પાણીથી સખાજીવાળો બાગ ચોખ્ખો સાફી વિનાનો પાં જશે. કામગી કોરો કરવા માટે ઘોષ તુરત સાફીસુખ કામગી માની કાઢવો એટલે કોરો પડી જશે.

કામગીને ગાંઠ લાકડા જેવો બનાવવાની રીત—પ્રથમ કામગી બનાવવાના કારણમાં કોરોપક ઓફ ઝીંક મેગ્નેસીયમ તેને મજબુત લગાજી તો મુકવામાં આવે છે, આથી ધજાજી મજબુત એટલે લાકડા જેવા સખત કામગી બને છે, ઓછી વતી મજબુતના બનાવવા માટે ખાવામાં કોરોપક ઓફ ઝીંક ઓછું વધતું ઉમેરવામાં આવે છે. આ કામગી એટલો બધો સખત બને છે કે જેને જમીનમાં કાઢવાના બદલે જડવામાં, જેડાઓના તળાઈમાંમાં, માકડીઓના દાણા કરવામાં, કાચકા, વડન પીચેના કામમાં સુખેથી વાપરી શકાય છે.

પીચા રંગનો કામગી બનાવવાની રીત—એક અણેય દળદર લેઈ તેને ખૂબ બારીક ખાંડી કપડાજી કરી તેને આપીકેર રાઈટીઝ ઓફ વાઈનમાં પલાળવી. પછી તેને પોતાની કામગી ઉપર ચોષ્ટવાળી મુલાજો અને મળકાટવાર પાણી રંગ ચડે છે. વાઈન ન જો ના રંગી જડવો તર અમર રહીડીનું પાણી આપી શકે.

નારંગી રંગનો કામગી બનાવવાની રીત—ઉપર બનાવ્યા પ્રમાણેના દળદરના નિષ્ક્રિયા રાજ દિરાદખજી ઉમેરવાથી નારંગી રંગનો કામગી કરવા માટે નિષ્ક્રિય તૈયાર બને છે; તે નિષ્ક્રિય કામગી ઉપર ધંમે ધંમે જેવાથી સમાવતું.

સાલ રંગનો કામગી બનાવવાની રીત—પ્રથમ દોંગલખજી અને રહીડીને સરખા બાને લેઈ પાણી તે નિષ્ક્રિય કામગી રંગવાળી આજ રંગનો તૈયાર થાય છે.

આમણાં સંબંધી જુદા જુદા હુમરો.

આમણાં કરીરનું' ઘાટ, તાપ, અને દવા પાણીથી રક્ષણ કરવાને માટે વલ્લ તરીકે વાપરવાને જનનમાં જે જીભ પડેલ વડેનાં ઉપ-યોગમાં લેવામાં આવી તે જનન કાંઈ નહિ પરંતુ આમણાંજ હતાં. અને તેથી દિંદુએના પુત્ર દેવ ઠાંકર પણ પોતાના કરીર ઉપર વાપનું આમણું વિદ્યાગતા હતા, અને જીભ જાદુ મુનિએ તેમજ જનન લોહા હરજનું આમણું ધ્યાનના પથરતા હતા. પરંતુ પાછળથી રેકમ, રૂ, ક્ષિત વગેરેમંદેરી વચ્ચે જનનના મોંડતાં. આમણાને વચ્ચે તરીકેનો ઉપયોગ કમળી ઘણું જીભ અનેક ઉપયોગોમાં આરવા લાગ્યું. હાલમાં તે પશુ રક્ષણ કરનારા પુર, ભેડા, ધી, તેજ ભરવાના કૂખા, કૂખીએ, પાણી ભરવાની પખાએ, કાચ, કાચગા, કાચગોડો, તળીયા, ચોપાણોનાં પુતાં, દુરમાં રક્ષણ કરનાર હાથે, વિગેરે જનાવવાના તેમજ રેક, મૂંઝ, ચાંદાં, પાથમ વિગેરે અનેક પ્રકારનાં વાજીરો મારવાના કામમાં આવે છે.

આ રેકમાં આમણાંથી વિવિધ વસ્તુઓ જનાવવાને પથો કરનાર ખાસ જુદોજ વર્ગ છે. અને તે ચામર, મોચી, અમર કપ-મરના નામે ઓળખાય છે. જીભ દેહોમાં આમણાં કેળવવાને ઉદ્દેશ થઈ સારી રીતમાં પડેલો છે. ત્યારે આ રેકમાં તેનો ધવો કરનારાએ ચામર, મોચી વિગેરે લોહા અમળુ અને દરીદ્ર રિષ-વમાં દોવાથી તેઓ આમણાંના ઉદ્દેશને જોઈએ તેવો ખાવડી સમા નથી. અને તેથી જીભ રેકના લોહા વ્યારે પોતાના રેકમાંથી એક પણ કાચું આમણું પડેલ ન મોલસતાં જનમાન્યા પેમા મેળવે છે. ત્યારે આ રેકમાંથી મોટા જલ્દમાં કાચાં આમણાં પડેલ ચલવવામાં આવે છે, પરંતુ હજી આ રેકમાંથી લેંચ વર્મની પ્રલમાંથી જુદીનપ્રતિદિન ઉચ્ચ નીચ પમાની હીર દુર થતી જાય છે. અને તેથી જનમાણાં વિદ્યાન આકલેએ પણ સારી રીતે આમણાં કેળવવાનાં કારખાનાં હા કયાં છે. તેમજ કાનપોર મગસ વિગેરે રેકમાં રહેલોએ પણ એવાં કારખાનાં રચાવવામાં છે, અને તે બધું સાર કામ કરતાં દોવાથી કમળી ખાતા તરફથી તેમજ જનમાજી

તરથી પણ સારા આશ્રયને પામ્યાં છે. એ સ્થળોએ તેમજ મુરૌપ, અમેરિકા વિગેરેમાં સારી રીતે કેળવવામાં આવતાં ચામડાં સંઘ-
ધીની માદિતી દુકાનમાં નીચે મુજબ છે. કાચાં ચામડાં હાથ આપ્યા
પછી પ્રથમ તેને ચોખ્ખા પાણીમાં નાંખે છે, જેથી તેને વજરેથી
ઠગરો, ભેદી વિગેરે નિકળી જાય છે. જો ચામડાને મીઠું દરિયું
દેવાય તો તેમને ફરી ફરીને પાણીમાં બોળી ધોવામાં આવે છે. વળી
જો ચામડા ચુકાકને ખખ પછ ગણાં દેવાય તો તેમને પાછાં અસલ
નરમ રિયતિમાં લાવવાને કાજે એ કરતાં પણ લાંબો વખત પાણીમાં
ભીજવી રાખવાં પડે છે. એ પ્રમાણે લાંબા સમય સુધી તેને ભીજવી
રાખવાથી ઝેદી જાય નહિ એટલા માટે પાણીમાં મીઠું, ટંબુખાર
કે કાર્બોલિક એસિડ વિગેરે ઉમેરવામાં આવે છે. એ મુજબ ભીજ-
વતા ચામડા સહેલથી વળી શકે, અને વાળતાં બાકી કે સીરાઇ જાય
નહિ એવી રિયતિમાં આપ્યા પછી તેમને બારે દયોડીઓ વડે કુટ-
વામાં આવે છે કે જેથી તેઓ નરમ બને છે. (આ કામના માટે
"રેડોક્સ" નામનું યંત્ર પણ તૈયાર મળે છે.) જરૂર પ્રમાણે ૧૦ મિનિ-
ટથી ૧૫ કલાક કે તેથી પણ વધારે વખત સુધી કુટવા તાર પછી
પાછાં એ ચામડાને હાડ પાણીમાં બોળવામાં આવે છે.

એ મુજબ ચામડાને નરમ બનાવ્યા પછી તે ઉપરના વાળ
નાખુદ કરવાની ક્રિયા કરવાય છે. આ કામ માટે મોટા ખાડા-
ઓમાં ચુનાનું પાણી ભરીને તેમાં સપાટખંધ ચામડાને પાણી
રેવામાં આવે છે. અને ફરોજ જે વાર તેમને બદાર શદી નડે
ખાત્રી રહેલા ચુનાને હોળીને પાછો પાણીમાં મિશ્ર કરી તેમાં પાછાં
ચામડા યોડવામાં આવે છે.

આ પાણીમાં ચામડાને કેટલાક દિવસ રાખવાં, તથા તે માટે
ચુનો કેટલો ભેરો એ બાલ જો કે ઉચ્ચ અને અમેરિકાના ક-
ખનાચળાઓમાં મનજેદ છે, તોપણ હવે એ નિર્જન થયો છે
કે જો ૧૨ ચામડા દીઠ બેથી ચાર સુધી ચુનો દેશ દોઝના પાણીમાં
નાંખી તેમાં ચામડાને આડવી દસ દિવસ સુધી ગાખ્યાં દેવા તો એ-
ટલા વખતના તેના ૧૫ દીવા પડી જાય છે. જો જુલના દેવા માટે
ચામડા કેળવતું દેવા તો અમેરિકામાં તેને ચુનાના જલ પાણીમાં ૮
થી ૧૦ કલાક સુધી નાંખી રાખી પછી એ પાણીમાંથી બદાર શદી

ખ દાખમાં કેટલીએક જગ્યાએ ચુનાને બદલે મગ્ગાઈડ ઓય
સોડીયમનો ઉપયોગ પણ થાય છે.

મરમ પાણીમાં નોખવામાં આવે છે, જ્યાં તે ૨૪ થી ૪૮ કલાક સુધી રહે છે. મરમ પાણીને કીધે વાગતી જડના ઝિંજોમાં ઘેરો પડેા બુનો પ્રવેશ જવુ થવા પામે છે. જેથી વાગ જડની જાખડી જલ છે, અને આમકું ટુકી જલકું થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે વાગને દોઢા પડવા જઈ આમકાને ધી.૪ નાંખી તે ઉપરથી વાગ જોખડી કાઢવાનું કામ ચાલે છે. આ કામ થઈ આમકાને જોખડવા કે દીમકા ઉપર આકું નાખીને એક જાણુથી દોધ,વાગી એક કુફી છરી વાગ ઉપર મનજુન ઢાપે ફેરવવામાં આવે છે, જેથી વાગ સહેજમાં ખેંચાઈને નિશ્ચય જલ છે. વાગ છુટા પડ્યા પછી આમકાની જોઈ જાણુએ વગરેકું મેંસ, મરમી વિશે એક પડવાની છરી વડે પસી કાઢવામાં આવે છે. આ જડારતીસપાડીમાં રહેલી જ નદિ, જરુ સામાંતી અંદર રહેથી મરમી જલ તાખી કાઢવાની ક્રિયા જરુ કરવામાં આવે છે. કારણ એ તેમ કરવામાં ન આવે તો પાછળથી એ મરમી આખા આમકામાં પ્રસરીને તે પર મેરાં કા-રમાં પામાં પડે છે એ મુજબ વાગ છુટા પાડી આમકાં કાઢ કરી નાદ તેને યોગ પાણીમાં જવવા તો બુનાના નિર્ગા પાઈના ૧૨ થી ૨૪ કલાક સુધી રાખી કાચામાં આવે છે કે જેથી તેના ઉપર જાડી રહેશે બુનો વિશેરે ધોવાઈ જલ. એ આમકા ઉપર ધોયે પડેા જલ બુનનો આમ રહી જલ તો તેથી આમકું જસખર પાણું નથી, અને તેનો રંગ જાડી જલ છે.

એ પ્રમાણે આમકાં છુટ કરી પછી તેને જરવાની ક્રિયા કરવામાં આવે છે. આ કામ થઈ પછી દોના આડીના આસપો જોખડો દોઢા જાણી જેક તેમાં પેઈ લેન્ડ સીમેન્ટનું પાસાર કરી કેવામાં આવેકું દોધ છે. કારણ બુનાવડે ડોધમાં આવે તો તેનો કમ પાઈમાં જગવાથી તે આમકાં રાંચને નસાડે છે.

આમકાં દેન કરવા (જરવા) થઈ જોખડા જડની જલ, તીરેલી, દરો, નહેણ, જાવજ કે જડવગની જાલ, આપ્ટેડિવન જઈલ, સ્પેટલ કેસનર, કાંચો, હાલજી વિશેરે પડેા જાવજમાં આવે છે. અને તેમથી એ જલ જાવજની દોધ, તેમને ધોતી પંડીઆમાં રાંચને નારીક જૂઠા કરવામાં આવે છે. જઈ પેછ દોઢામાં પાઈ જડી તેમાં એ જો નાંખી દોઢામાં જાડીઆ ઉપર લગાડે એ આખાને રાંખ નોખવામાં આવે છે. ત્યાં તેઓ જાડી પે એકે જલ દોઢામાં ફેરવે ત્યાં જોમાં નદિ જાંટુ અર્ધ નાંખવામાં આવે છે. આ આખામાં

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय



ਅਫ਼ਰਾਹ ੨੧.

જુદી જુદી જાતના કાચ બનાવવા વિષે.

દુનિયાના આબકાલના સુધરેલા જમાનામાં અતિ ઉપયોગી
 ગણાતી ઝીંભેમાં શાય ૧૪૫ પૃષ્ઠી પ્રસિદ્ધતામાં આવ્યો છે. એની
 જનાવટની કદા અતિ પ્રાચીન શામળી લજ્જાએલી દોષ આ દેશમાં
 ૧૪૫ પૃષ્ઠી સમયથી જનાવવામાં આવે છે પરંતુ હિન્દુસ્તાનમાં જનને
 શાય તદન દલગી જતને દોષ લલ્લી દુડી જલ્લ છે. તે ૧૪૫ કે-
 લાએક રથને દાલમાં નેમાં સુધારો થવા માંડ્યો છે. દાલમાં દુનિ-
 યામાં જે જે જતને શાય જતે છે તેના ૧૪૫ વર્ગ ખાડી રહાય.

૧ શ્રીરાજાજીનામ—અથવા જેવા વ્યાસ, હાંડી, વાલમેટ વિમેરે
જને છે તે જાણેો શય

૨. કોન પ્રકાર અથવા રીતે જોવાની આશીર્વાદ, કાચ.

૩ જ્યોતિ ઝાસ અથવા નારીઝાસે થય.

४ पौरुष : लाम-शीटा, शीटीको बिमरे कलाचरणो लाम.

५ ऐह आसि—शुदा शुदा रामो भारे पयगतो नव-
रही राय.

એ રહેલ જ્ઞાનના કાચો મનાવવામાં મુખ્ય બાબો રેતી, અને પાણીમાર, સાદામાર વિશે થિતામ અને સોડાના ખારાજ વગરના છે. એ બંધન વધવામાં તે કાચને નેચા રંગ, નેચા રૂપ કે મુખ્ય-પાણી મનાવશે દેવ તે કષ્ટથી મુખ્યમળ જીવ બાબો બધુ મેલ-વવામાં આવે છે.

આમ બેનારસમાં સૌથી મુખ્ય જાણ રેલી છે, અને તે આ-
મના જીવનમાંથી જાહેરી દોષ છે. રેલીમાં જે કે અગ્નિ ક્ષર
રેલી જવાનો શુભ છે, તે પણ તે કોઈ કરે તેલનો તથા
જા ક્યાં પણ બેઠાં તેલની કોમળી સળી નથી, જાંતુ બ્યારે
સાથે જાતનો જેમ કાઠિ તથા જાતનાં બ્યારે છે ત્યારે તે આ-
મનાં કાંઈ જાણમાં આવતો જાય છે છે.

આપણજીવનમાં આપણની રીતી પડી જાય તો, અને તેથી
જેવણની રીતી મંગલની તેમાં રહેલા જલદગિરિ, અને ત્યાં
જે મુંદર ને પડી તેથી જો આપણને મળેલા જે.
જે મળે છે, જેવણની રીતી પડે તેમાં રહેલા જે.

આમડાને કુગાથી બચાવવાની રીત—પાતળા ખીંચીપપ એસિડ આમડાને સંગાડવાથી તેના ઉપર કુમ આવતી નથી. પ્રથમ આમડાને કારા કપડાથી લુછી (પસીને) નાંખી સાફ કરી ઉપર પ્રમાણે એસિડ સમાવવો એટલે સાફ થઈ જશે.

પગમાં છુટ અગર જોડા ન ચડતા હોય તેનો ઉપાય—ફેન્ચ ચાકનો ભારીક બૂટા કપડાગળ (કુગાથી ચાલેલ) કરી છુટ વા જોડાની અદરના ભાગમાં સમાવવો.

આમડું નરમ અને વળે તેમ કરવાની રીત—ઝમિયાણા સંગાડવાથી જોઈએ તેવું નરમ અને વળે તેવું આમડું તૈયાર થાય છે.

ચામાસામાં જીંભએલા છુટ જોડા અકડાઈ જઈ ખરાબ ન થાય તેવી રીત—જીંભએલા આમડા અગર છુટમાં ચણા અરી રાખવાથી સવળી બીનાશ નુસી લે છે.

આમડાપર લાલ રંગ ચડાવવાની રીત—પ્રથમ કોરાકાકડ ઓફ ટીન અને ક્રીમ ઓફ ટાઈટના પાણીમાં કુળાવીને પછી કીર-મજીતા અર્કમાં કુળાવવા.

આમડા ઉપર ઘેરો લાલ રંગ ચડાવવાની રીત—પ્રથમ ફટકડી અને કોરાકાકડ ઓફ ટીનના પાણીનો દાઘ ભરીને તે ઉપર કીરમજીના ઉકાળાનો દાઘ મારવો.

આમડા ઉપર ઘેરો લીલો રંગ ચડાવવાની રીત—રંગી લતા ભારીક બૂટાને અને નવસામરને જ્યાં કુપી નરમ થાય ત્યાં કુપી પાણીમાં જીંભવ્યા બાદ ન મિશ્રણ આમડા ઉપર ચોપડી હંપડે સુધારા.

આમડા ઉપર જુરો પીળો રંગ ચડાવવાની રીત—પાં-મના લાકડાને ઘેરો રમ અને ફટકડી એ બેના મિશ્રણમાં ચાંપમાં કુળાવવાથી ઘેરો જુરો રંગ થતી જાય.

ખીંછ રીત—વિલાવતી સાલ રંગને આમડાને અથવા રંગી-લાકડા રંગીટમાં પીગાળી તેમાં જાડાને દૂધો ભેળી આમડા અથવા જોડાએ ઉપર સમાવી પથવાથી મારો અત્યારવાર પીળો રંગ થાય.

આમડા ઉપર કાળો રંગ ચડાવવાની રીત—એસીડ ઓફ આલમને પાણીમાં પીગાળીને તે મિશ્રણ સમાડું.

આમડા ઉપર ગાદળી રંગ ચડાવવાની રીત—પ્રથમ પા-લીન મજી પોટલાની જીંજે રવાડે મરમ કરી આમડા ઉપર સમાવડું.

પ્રકરણ ૨૧.



જુદી જુદી જાતના કાચ બનાવવા વિષે.

ફનિયાના આજઠાસના મુખરેલા જમાનામાં અતિ ઉપયોગી મશીની ઓળેમાં કાચ પણ પછી પ્રસિદ્ધતામાં આવ્યો છે. એની બનાવટની કળા અતિ પ્રાચીન કાળથી જાણાએલી હોય આ દેશમાં પણ પણ સમયથી બનાવવામાં આવે છે પરંતુ હિન્દુસ્તાનમાં બનતો કાચ તબલ દહાડી બાંધતો દોષ જલ્દી પુરી જાય છે. તેાજુ કેટલાએક રસને દાહમાં તેમાં મુધારો થવા માંડ્યો છે. દાહમાં ફનિયામાં જે જે જાનતો કાચ બને છે તેના પાંચ વર્ગ પાડી દર્શાવ.

૧ ફીસ્ટલ:સાસ—અથવા જેવા ઝાસ, હાંડી, પાવચેટ વિગેરે બને છે તે જાનતો કાચ

૨ ફોન ઝાસ અથવા મરોરો જેવાની આરસીને. કાચ.

૩ જોર ઝાસ અથવા જારીએતો કાચ.

૪ બોરસ ઝાસ—શીટા, શીશીએ વિગેરે બનાવવાનો કાચ.

૫ પ્લેટ ઝાસ—જુદા જુદાં કાચો માટે વપરાતો બનાવટી કાચ.

એ રીતે જાનતા કાચો બનાવવામાં મુખ્ય પદાર્થો રેતી, અને પાષાખાર, સાકાખાર વિગેરે પોશાક અને સોડાના ખારોજ વચ્ચે છે. એ વજાન વધારામાં તે કાચને જેવા રંગ, જેવા રૂપ કે મુજબાથો બનાવવો હોય તે પ્રમાણે મુજબાથા જીલ પદાર્થો પણ મેળવવામાં આવે છે.

કાચ બનાવવાના કાંથી મુખ્ય પદાર્થ રેતી છે, અને તે આમના પથરમાંથી બનેલી હોય છે. રેતીમાં જો કે અતિ કઠોર પદાર્થ જવાનો હુકુ છે, તે પણ તે એટલી રૂબે તેરતો તથા કઠવા છતાં પણ જોડાએ તેટલી ઝીમતો કાળી નથી, પરંતુ અધારે તેની કાપે ખારતો જેવ કઠિને વચાવવામાં આવે છે ત્યારે તે ઝીમતો જઈ કઠી પાતાં કાચનો આધાર ને છે.

કપાસજુજમાં આખાની રેતી ખગો દાળી નથી, અને તેથી તેમાં જલપુરણી રેતી મંદારી તેમાં રેસો વનાવડિયો અંક નીકળવા તેને મુંદર ને પડી તેની જો પાષાખાર અને સાકાખાર મેલવી કાચ બનાવે છે. જલપુરણ રેતી કુખડ દોષથી જાંબી હોય.

મકાનમાં કાચની રંગચેરંગી સીસીઓ પુષ્કળ જનાવવામાં આવે.

એ મુજબ રેતી અને ખાર એ બે મૂખ્ય સીમેના મેળવવામાં આવે છે. સપાટી જાતનો કાચ અને છે તે પશુ તેમાં જુદા જુદા કારણોને કારણે પાણી પડાવેલા પશુ ભેગ કરવામાં આવે છે; જે કાચીન ગાસ જાતનો કાચ જનાવવાને માટે સોડાની સાથે વધારાના ચુનાનો ભેગ કરવામાં આવે છે. બાટલીનો કાચ જનાવવામાં સોડા, ચુનો, એલ્યુમીના અને કોદાનો ખાર ઉપયોગી માલુમ પડે છે. ત્યારે બારીનો કાચ જનાવવામાં સોડા, ચુનો અને પોટાશ ઉપયોગી માલુમ પડે છે.

ખારની શુદ્ધતા પ્રમાણે કાચના ગુણમાં ફરક પડે છે, જેથી ગાસ, દાડી વિગેરેના માટે જનાવવાના કાચોમાં જે ખાસ વધારા છે તે ધણે શુદ્ધ સેવે પડે છે. રેતીનો રસ જનાવી કરવાને માટે બફીઓ તેમજ મેટાં વાસણો જનાવવાં પડે છે. વધારાના કાચનો રસ બફીમાંથી કાઢવા પછી ધણા વખત સુધી નરમ રહેતાં હરી જાય છે. જેથી તેની જોડાએ તેવી જનાવદ કરી શકાતી નથી. જેથી બફીઓ એવી છુટકાળી જગ્યામાં કરવામાં આવે કે, કામ કરનાગરો તેની પાસે હોવા રહીને ગરમ રસમાંથી મેળવવામાં જનાવવો કરવા જાય છે. અગર તૈયાર થયેલા કાચને પાંચ પાંચ પછી રીસી ગરમી આપી નરમ કરવાની ખીજ જુદી જુદી બફીઓ પશુ એજ મકાનમાં કરેલી હોય છે. કાચ જનાવવાને સામાન્ય ભેગવવામાં આવેલી જુદી જુદી સીમેના ગુણો અને તેને આપવામાં આવતી વધારે ઓછી ગરમીને કારણે રેતી તથા ખારના એવાજનો રસ ધણ કાચરૂપે જનાવને ૧૨ થી ૧૮ કલાક જેટલો વખત લાગે છે.

ખાર અને રેતીને તાવવા માટે જે વામણો જનાવવાં પડે છે, તે માટે વપરાતી માટી પશુ જે સોડાસ જાતની જ હોય તેજ સાથે કામ જાય છે. તે માટી ચુના કે કોદાના ભેગવાળી ન હોતાં સીસીયા, રેતી અને એલ્યુમીનાના ભેગવાળી હોવી જોઈએ, એવી માટી ધણું જ કાચકાની ખુલ્લાગી જગ્યામાંથી મળી આવે છે. અને તેને ધણું સારી રીતે કેળવીને તેમાંથી વાસણો જનાવવામાં આવે છે. એવાકણો ૩૦ થી ૪૦ ઇંચ પેશવાનાં, તેટલો જ ઉંચાઈનાં અને ત્રણથી ચાર ઇંચ જાડાઈનાં જનાવવામાં આવે છે, અને પશુ ખાર તાવવી તે એવાં એવાં સખ્ત રીતે જનાવવામાં આવે છે કે રેતી અને ખાર ત-

વાહ રહે ત્યાં સુધીનો તાપ તેઓ ખમી શકે. કાચના જનાવવામાં આવતાં નથી, પણ તૈયાર થયેલા રસને કાંચમાં નાંખી કુંડોને તેમાંથી તરેહવાર જલના ધાટ જનાવવામાં આવે છે. કાચનો રસ તરત પાણી જેવો પાન્યો જનનો નથી, પણ તે એક લાકાળા ઉગ્ર વી ઉચ્ચી કાચ જેવો હોય જેવો જને છે, અને તેથી કાચ કરવામાંથી પેલાના લાકામાં પીત્તની નજીએ કાચો તૈયાર થયેલા કાચના રમમાં તે નજીએ એક ઊંડો બોળો તેના ઉપરથી પોડોડ દેડી ઉચ્ચી છે છે. હાથેથી એ કાંડો એ એક વામજી જનાવવાને ન દોષ તો પ્રથમ ઉચ્ચોથી હોંઘને કડી પાચા રહેને તેને રસને કાચના રમ રમમાં બોળી જીને વધારે હોંઘ તેની ઉપર થવાવવામાં આવે છે. એ પ્રમાણે જીએ તેટલો કાચો નજીના ઉગ્ર ઉપર મુકવામાં આવ્યો કે તરતજ તેને કોળ ફેરવીને તેમજ પેલાની આખા મૂકા પાટીયા જેવો રીતે કાચો થઈને તેને નાખીના ઉગ્રથી નરિક જલાર નિકળેના લેખાથી પેલા જેવો આકાર જનાવવામાં આવે છે. ત્યાં ઉપરમાર એટલુંજ કાચ થાય છે, ત્યાર બાદ તેના જેવા આકારનાં વાસજો જનાવવાંદોષ તેવા આકારનાં ખીજામાં મુકવામાં આવે છે. એ લોકાનાં ખીજા અંદરથી પેલાં દોષ તેનાં એ કાચમાં દોષ છે, જે દોષગ્રાયા કાચમાં જોડી તેમાં પેલા રહેના નજીએ વગરેલો હોંઘ મળી નવાને ખીજે ઉચ્ચી ફૂંક ખારે છે, જેથી કાચનો એ હોંઘ અંદરથી પુણી તેના બીજામાં જેવો આકાર હો છે, જે કડી પાતાં જીજાના કાચમાં જુદાં પડે છે એટલે વામજો તૈયાર હાથમાં મળે છે.

કાચ કીચા કીચ પાડોનો તે કડી રીતે જને છે. તે સનથી એકલી કપડી ઉપરથી કાંદિની આપવામાં આવી. જે નરિન કાચ આકારનાગે સદાપાત્રક ધક પડી. દરે સુદા સુદા કાચોમાં વપરાતા જુદી જુદી જલના કાચો કેવી રીતે જનાવવામાં આવે છે તેનું વર્ણન કરીએ.

બાદકીઝાનો કાચ જનાવવાની રીત—કીચા અને કાચા રંગની બાદકીઝાના કાચમાં રેતીનો કાચ પડે પાડો દોષ છે; અને જીન જે ખારો નાંખવામાં આવે છે તે પણ વધારે કોષ્ઠા નહોત તે પણ આવી શકે છે. જેથી કીચી જલનો કાચ થોડા જાનવામાં મનુષ્યો પણ જનાવી શકે છે. એને જનાવવાની રીત એવી છે કે:- ૧૦૦ બાચ રેતી, ૮૦ બાચ પાપડીએ ખારો, ૮૦ બાચ કાચી મુનો, ૫ બાચ ગીજી માડી, અને ૩ બાચ વિધેવ લેઈ તેઓને એકાં

કરી રસ બનાવે છે. પછી લાલચોળ તપાવેલી લોહાની નળીનો છે તે રસમાં બોળી જેનો ચેરના આકારનો લેંદો બનાવે છે. બાદ ને આકારની શીથી બનાવવી હોય તેવા આકારના પીતળ અથવા કાંચના સંચામાં તે નળીનો છેડો મૂકી મઠોં વાટે બીજા છેડેથી મારવામાં આવે છે. એટલે રસ ઝટ શીશીનો આકાર પકડી લે તે ઠંડુ થયે બીજાનાં બન્ને શાક્યો જૂદાં કરી તૈયાર થયેલી નળીને કાઢી લે છે.

કાર્ડન ગ્લાસ ચહેરો જોવાના આરીસા બનાવવા કાચ—ચોખ્ખી સફેદ રેતી ૧૦૦ ભાગ, પાપડખાર ૩૫થી ૪૦ ભાગ, ટુકેલા કાચના ૩૦ થી ૩૫૦ ભાગ, એ પ્રમાણે મિશ્ર કરી તાવ પછી નળીપર લોહો લેધ તેને ટુંક મારી કુલાવતાં જોષ્ટતા આકાર લોચો ટુકાયો કે તરતજ આગળ મૂકેલા પીતળના પાટીયા ઉપર તે મૂકી દહ રોલરવડે દાબી જોષ્ટતા અપેડો આકાર આપવો.

પ્લેટ ગ્લાસ—રેતી ૩૦૦ ભાગ, ચોખ્ખો પાપડખાર ૧૦૦ ભાગ, ચુનો ૪૩ ભાગ, ગામેલા કાચનો ચુરો ૩૦૦ ભાગ મિશ્ર કરી તેને જોગળ્યા બાદ એક પ્લેટ બનાવવા જેટલો રસ નળીના છેડ ઉપર લેધ તેને પ્રથમ ટુંક મારી કુલાવવો. જોષ્ટતા માપમાં લોચો ટુકાયો કે તરતજ આગળ મૂકેલા પીતળના ટેબલ ઉપર તેને દાબ દેધ રોલરવડે દાબી જોષ્ટતા આકાર આપવો.

ક્રીસ્ટલ ગ્લાસ અથવા વાસણો, હાંડીઓ વિગેરે બનાવવાનો કાચ—હાથમાં આપણે જે કાચના મુંદર પ્યાલા, હાંડીઓ વિગેરે વાપરીએ છીએ તે કાચ નિચે મુજબની રીતે બનાવવામાં આવે છે:—

૩૦૦ ભાગ સફેદ રેતી, ૨૦૦ ભાગ સિંદૂર, ૧૦૦ ભાગ કાચો નેટ ગ્રાફ પોટાસ, ૨૦ ભાગ સોડા, આ ચીજોને એકઠી કરી વાટે છે અને પછી તેને એકરસ કરી તેમાંથી ઉપર લખ્યા મુજબ જુદા જુદા આકારની ચીજો બનાવે છે. રેતી જેવી સફેદ અને શુદ્ધ હોય તેવો કાચ બને છે. જો રેતીના બદલે સફેદ માટી મળે તો તેને જુદા ઉપયોગમાં લે છે. કાચ બનાવવાની એ મુખ્ય રીતોમાં કેટલાએક પદ્ધતિઓ બેળ કરીને અનેક પ્રકારના રંગિન, તેમજ દુનરોપયોગી કાચો બનાવવામાં આવે છે, એટલુંજ નહિ પરંતુ તેઓના ઉપર અનેક પ્રકારનાં કાનરકામ પણ કરવામાં આવે છે, જેઓ પૈકી અતિ મહત્વની બાજતોની માદિતી આ પ્રમાણે છે.

બારીનો શય બનાવવાની રીત—રેતી ૫૩ કામ, મુનો ૩૬ કામ, ગિય મોડા તથા પોટામ ૫ કામ; એલકુમીનના ૧ કામ, એલમાહાઃ એલ કાવન ૫ કામ, એ સર્વેને એમાં રીત તાવવાં, એ ૩૫ થવાથી થેગ કામ રંગનો શય બનશે.

બારીનો શય બનાવવાની રીત—રેતી ૧૦ કામ, મુનો ૧૩ કામ, મોડા ૧૫ કામ, એલમાહાઃ એલ કાવન ૧ કામ, એ મીલેને એમાં તાવવાથી બારીનો કાખાગ્રજ શય થશે.

ફરુસ અમર સરમાં, પ્યાસાંએ બનાવવાનો શય—૬ જોન સરમાં, પ્યાસાંએ વિશે બનાવવા એ ફરુસ ૩૫ કામ એ છે, તેને વારને ત્રીએ કપેને કામાન કેઈ કાપી બાદેશ વાલનેમ. ન ખંડા કોઈ મીટી રેતી ૩૦૦ કામ, મુડાસદીમ અમર મિટુ ૧૦૦ કામ, ૫૪ કામ (પોટામ ૧૫૨) ૮ કામ, મુગેખાર ૧૦ કામ, એમાં રીતે કામાન નાંખીને તેમનો રસ થવા સામે ૬ પોટા મોમય અને આમનીક નાંખશે.

જોન પ્યાસાં અથવા બારીમાં બનાવવાનો શય—મીટી કોઈ રેતી ૨૦૦ કામ, રોપ ૩૩૦ કામ, મુગેસો મુનો ૧૫ કામ, શયનો ૧૧૧ ૨૦૨૧૧ કામ. આ અજુકોને કાપી નાખ્યા પછી ૩૦ થી ૪૦ ફરુસ ફરુસ બારીને કામ તથા કાવન.

એ મુજબ નેવાર થએલા શયને ફરુસ ફરવાની રીત—૫૪ પાટીઠ કેમ તેવા ફરુસ એલકુમરેસર (કાલો મુખનારો ૬ ૨૨) પાકવા, અને મીટી મુડાસા શયનો કાપી કરી તેના પોટા. રો શય કામાન એવો. ૫૪ તેના ફરુસ અંબે તામ ૫૫૨થે, તે ને શયન એલકુમ એવો ૫૪ તેના ફરુસ અંબે ૬૫૨ ૫૫૨થે, તે ને શયન ફરુસ કામાનો વાં ૬૫૨ એવો. બાકી તે વાં ૫૫૨ ૫૫૨ થી ૨૨ તથા ૫૫૨ થી ૨૨ તેલો. રો. અને એ શય ૫૫૨ ૫૫૨ પાટી રોપ તે શયને બની રો પોટા મુડાસદી. રો. રી તેના રોપ ફરુસ. અને એ ફરુસ બારીને ફરુસ તથા કામાને ૫૫૨ ને ૫૫૨ થયે, તે તેને બારી ન ફરુસ તે રો. રો. રો. ૫૫૨ પાટી રો. ૫૫૨ તેના ફરુસ ફરુસ એલકુમરેસર ફરુસ.

ફરુસનો શય બનાવવાની રીત—રેતી ૫૩ કામ, મુનો ૩૬ કામ, મોડા ૧૫ કામ, એલમાહાઃ એલ કાવન ૧ કામ, એ મીલેને એમાં તાવવાથી બારીનો કાખાગ્રજ શય થશે.

પાટીમાં પાકવે એવો શય બનાવવાની રીત—૫૪, ૫૫

રેતી ૧૫ ભાગ, એ બધાને વાટીને મિશ્ર કરી એક વેલડીમાં નાંખી ગાજવાં, અને પછી નમુના માફક ઢાળવું. આ રીતે બનેલો કાચ ને નાંખી ૪-૫ મણા અરમ પાણીમાં પીંચણી બધ છે.

આસમાની રંગનો કાચ બનાવવાનો રીત—ચક્રમ પદ્મરનો બૂકો ૪ ઔંસ, મુરોખાર ૨ ઔંસ, સવાગી (ટંકજુખાર ૧ ઔંસ. મેઝીઝ ના પૌન્ડ, ગળી ૧ પૌન્ડ એ પ્રમાણે ચીકે એક કરી ગાજવાથી આસમાની રંગનો કાચ બને છે.

રાતા રંગનો કાચ બનાવવાની રીત—સીસાની મેજવણ બનાવેલો કાચ ૬ પૌન્ડ, સાદો કાચ ૧ પૌન્ડ, આ બંને કાચને મુસમાં મુકી રસ કરેલો. અને તે રસમાં ત્રાંખાનાં પેત્રાં લાવી, તેના ઉપર કાદેલા કાદને ખુબ વાટી ઝીંકો બૂકો કરવો, અને તે થોડો થોડો રસમાં નાંખી રસને દલાવતાં જવું. જ્યારે મરજી મુજબ રંગ આવે ત્યારે નાંખવાનું બંધ કરવું. પછી ટાટરેતી બારીક બૂટી કરી થોડો રસમાં નાંખવા જવું. અને તે રસ સારો મળતા લાગ યાવ કે નાંખવાનું બંધ કરવું.

કાળા રંગનો કાચ બનાવવાની રીત—કાચના કટકાને ખાંડ તેને બૂકો કરવો. અને તેને મુસમાં નાંખી દેવતા ઉપર મુકી રસ થાય એટલે તેમાં આશરી ૨ ભાગ, આગનીઝ ૧ ભાગ. આ બે ભેગ ખાંડી તેની નાની નાની પડીકોઝા કરવી, તે પડીકોઝોમાંથી એક પછી એક એમ રંગ થતાં સુધી નાંખી દલાવતા જવું. એટલે કાળો કાચ તૈયાર થશે.

લીલા રંગનો કાચ બનાવવાની રીત—તાંબુ ૩ ઔંસના પાતળા કટકા લેઇ તેને એકઠા ફારસીમાં નાંખી ઓગાજવા અને તે તળીએ બૂકો બેસે તે લેઇ થોડા સાર કરવો, તેમજ લોઢાની વરમ ૨ કામ, અને આગળ વહી ગએલ કટબ કાચની મેજવણી ૯ પૌન્ડ આ બધાને મેજવી મુસમાં નાંખી અગ્ની ઉપર ઓગાજવું એટલે કાચ થશે.

પીળા રંગનો કાચ બનાવવાની રીત—સફેદ રેતી બે ભાગ, પોટાશ અગર સોડા ત્રણ ભાગ, ટંકજુખાર ૧ ભાગ, આ બધાને મુસમાં મુકી અગ્નીની સખત આંચ આપી રસ કરી નાંખવો. એટલે અમુક પીળા રંગનો કાચ તૈયાર થશે.

જામુડા રંગનો રંગ બનાવવાની રીત—ત્રિરત્ન કાચની

મેળવણી ૧૦ પૈન્ડ, મ્હામની ૪ ૧ ઑન્સ, ગ્રાસી ૩૫ ઑન્સ. આ બધેનો રમ્મ કરવાથી જીંડુએ રમ્મ જનશે.

ચાંદી જેવો કાચ બનાવવાની રીત—અગરબત્તા પતરાને દેવનામાં નાંખી સાર કરી દાઢોડાકોરીક એલિડમા નાંખી પેવાં. પછી તેને ખારીક વારી લુમ્મામાં અગરને તેમ કાઢોડીઅન મેલથી વારનીચની ખાક પછીથી લખાડું. આ રીતે તૈયાર કરેલી ચીજે ચાંદી મુશ્કેલ દેખાવ છે. અને મદદ હીરમ દવામાં રાખવાથી પણ અગરવા જામતી નથી.

કાચ ઉપર ચિત્ર કાઢવાની રીત—૩૫૦ ગ્રાસ કેરને ઉમળેલા અગથીના તેમમાં નાંખી છાંયી મારક જનવાથી ૩.૫૪૨ થોડી વધી લખાડું, અને કાચના ખાલ થોડે દારીક પેટામ કાં નેને જરા પાણીમાં પીગાળી તેમાં કઠીલ પેન કુખાડી કાચ ઉપર ચિત્ર કાઢ્યાં. એરમે તેરની જગ્યા પરથી ઉપરની છાંયી નીકળી જઈ સાર પડી રહેશે.

કાચને કાપવાની રીત—૨૫૦ગ્રાસ ગ્રાસ દરખેતલકનમાં સજીને હોરા બોન્ડા કાચની સવારી ઉપર મમે તે અકારનાં મુઠોરો અને તે દોરાને સળખાવી દોરો, જેથી તે કાચ તેવાજ આકારમાં બાળી જશે.

કાચના વાસજીને સ્પષ્ટ કરવાની રીત—કાચના વાસરને દાઢ પાણીમાં બોન્ડા તે કાલસાના ખારીક લુમ્માથી મળાડું. એરમે આર અગરનાં વરો. દાંડ પાણીને જલ્દે ગરમ પાણીથી મળવા લડિ, કેમકે ગરમ પાણીથી પિવાથી કાચ કાંબો પડી જાય છે.

કાચપર અક્ષર કોતરવાની રીત—પરેષાં, કાચ જરા ગરમ કરી તે પર મીઠુ ચોખાડું. પછી તે ઉપર લોહના સળીવાથી અક્ષર કોતરવા. દરે એક શીલાના વાસજીમાં પોરો કમોગઈક ગ્રાસ કેવલી-અમ અથવા ફેલરમાર નાંખી, તે ઉપર જગલ લાસરમુટીક એસીક નાંખવો, અને દલાથી એકંદર તૈયાર કરેલો કાચનો મીઠુસરો કાચ નીચલી આપ્તુ રાખી વાસજી ઉપર લાંકું. આ રીતે ફોટીચર રાખવાથી જે કોઠાએ અક્ષર કોતર્યા હશે, તે કોઠાએ નીચેના વાસજીમાંથી નીકળેલો આપ્ત અસર કરશે. પિડીવાર પછી કાચ કાઢી હેડ કરીથી અમ કરી મીઠુ જખાડી હેડું. એરમે સાર અસરો કાચમાં પડેલા જનુશે.

કાચની ચીમની લાંબો વખત ટકે તેમ કરવાની યુક્તિ-
મીઠાના પાણીમાં થોડો વખત લેકાગવાથી ચીમની થણા દહાડા થઈ
અગ્નીથી ટકી શકે છે એમ એક અમેરીકન જાનુ જણાવે છે તે
આ અખતરો દરેક ઇલાસુએ અગ્નિથી જોવો જોઈએ.

મકરણ ૨૨.

લાકડાં સંબંધી જાત જાતના હુન્નરો.

સાદા લાકડાને અખતુસના લાકડા માફક બનાવવાની
રીત—એક લાકડાને સફેદ ઓર આપર્નના ઓમળાવેલા પાણીથી
બે ત્રણ વાર ધોવું. પછી તે સુકાયા બાદ, પતંગના લાકડાનો જગરો
ઉઠાવો કરી પછીથી બે ત્રણ હાથ માંમાં પછી તે ફરીથી સુકાયા
પછી તેને વાદળાથી પાણી વડે ધોઈ નાંખવું. અને છેલ્લે તેજ વતી
પાણીથી કરવું. એટલે તેનો આકાર બદલાઈ અખતુસના લાકડા જેવું
દેખાશે.

નકશી કેાતરેલા લાકડા પર પાલીશ કરવાની રીત—
શીડલાખ ૨ ઓંસ, સફેદ રાજન ૨ ઓંસ, એ બન્નેને ૧ પાઈન્ટ
સ્પીરિટ ઓફ વાઇનમાં ધીમગાવવું. પછી એ મેળવણીને જરા મરમ
કરીને પીંછીથી લગાડવું. અને જેની ઉપર પાત્રોલ લગાડવું હોય
તેને પહેલ જગ મરમ કરીને સરસુ મિશ્રણ લગાડવું. એમ કરવાનું
કારણ એ છે કે બીનાય તથા ચરદી તાપ દેખાડવાથી નીકળી જાય
છે, અને જથ્દેદ સારી નીકળે છે.

લાકડા ઉપર લીલો રંગ ચડાવવાની રીત—સરકો ગાઝ
શેર, જંગાલ ૧૦ રૂપિયામાર, લીલો રંગ ૧૧ રૂપિયામાર, અને મળી
૧૧ રૂપિયામાર એ સપજાને વાડીને સારી પેઠે મિશ્ર કરી લગાડવું.

લાકડા ઉપર આશામાની રંગ ચડાવવાની રીત—૧ શેર
અવકના તેલજમાં બે શેર મળી નાંખતી પછી તેને મુંદી નાંખી તેમાં
થોડું પાણી નાંખી તે પીંછી વતી લગાડવું.

લાકડા ઉપર મળેલ રંગ ચડાવવાની રીત—દીરાકરી અને
માવાનો બુલો એ બન્ને સરખે આગે લઈને પાણીમાં લેકાગી તે પાણી
વતી રંગવાથી મળેલ રંગ ચડશે.

લાકડા ઉપર લાલ રંગ ચડાવવાની રીત—કીરમજ ૧

પૌન્ડ, જનંજના સામ્રાજના કદમ્બ કદી તેમને જાણે જાણીયાં છાતી
 પેઠે તમમ રંગ નીચાળા આવે ત્યાં સુધી ઉભાવું. જાદ તેમાં મચા
 રાષ્ટ્રનામાર વાટેથી જીરમજ નાંખીને રસીથી આપે. કદાચ વધારે
 ઉભાવું. પછી તે રંગના પાણીને ટાડું પાતી તે સાકા ૫૨ લખા-
 વડું. એ રંગનો મગાડ વધારવો હોય તેા ઉપરનો રંગ લખાખા
 પદેમાં મચા રાષ્ટ્રનામાર દગાર રાા છેર જણીયાં ઉભાગી તે પાણી
 લખાવડું.

સાકાના પાટીયા ઉપર રંગ અગ્રવચા વિધે—૨ પૌન્ડ
 બોવર જોર મેખેથીવમને કીણી વાડીને રહ પૌન્ડ અગધીના તેલમાં
 યોડી યોડી નાંખીને છાતી પેઠે દલાખા જાદ તે તેલને મરમ કરવું.
 જાદ ખીલ જલસજમાં ૧૦૦ પૌન્ડ અગધીનું તેલ ઉઠાવે ત્યાં સુધી
 મરમ કદી તે તેલ ઉપરના તેલમાં મેજરી દેખે નન્નેનું મિધન ૨૦
 મીનીટ ઉભાવું. છેરે રેવના ઉપરથી નીચે ઉપરી સેષ સુતરના
 કપડાથી આગ્રી લેવું. આ રીતે તેવાર કદેલા વાનંમના બે દાંધ
 ખારવાથી સારો રંગ થકે છે, અને મગાડ લાવવા માટે લાખનો
 દાંધ ખારવો.

સાકાના વહેરને પ્રવાહી બનાવી તેની સ્થિતિસ્થાપક
 ચીજો બનાવવી—સાકાના વહેરને યોગ્ય તીવ્ર મખતવા તેલવનાં
 યોડું પાણી નાંખી તેમાં પસાગી રાખવો. જાદ તેને કદાબના ૫૦-
 રાની ચારણીથી આગ્રીને કીણો જુલો જુલો પાડવો. આ કીણા બૂકાને
 લકાજેલા સરેલમાં નાંખીને કદી ખુજ મેગરવો. છેર ક્ષેત્ર રસ દના
 પછી તેની સાકાની વિચેર ખીજ ચીલે લગાવવી. આ ચીજે લુગાવા
 પછી રાષ્ટ્રનિસ્થાપક થશે. અને તે ઉપા પાકીલ વાનંમ તરે ગાડી
 સમાય છે.

સાકા ઉપરથી લુનો રંગ કાઢી નાંખવાની રીત—
 કદામુનો ૩ પૌન્ડ, અને કામેનિટ જોર પોરાસ એક પૌન્ડ એ નન્નેને
 પાણીમાં નાંખી વાડીને લાદો માફક બનાવિને પીકીતી સાકા ૫૨
 લખાડવું. આ પ્રમાણે લખાખા પછી ૧૨ થી ૧૪ કલાક રહેવા દેઈ
 ઉબેરી નાંખી ધોઈને ખીલે રંગ લખાવો.

સાકાની ચીજોને રાંધવા માટે ચીનાઈ કેલ—છાતી શીમ
 રમ્મી લાખ ૪ બામ, તે ત્રણ બામ રાષ્ટ્રિયમાં નાંખી યોગ્ય તીવ્ર
 ખાદલીમાં બદી મરમ જગામાં રાખી, વખનો વખન દલાવવા રહેવું.
 અને મગા મચા પછી કામમાં લેવું.

લાકડાનાં પાટીયાં પાણીથી ભીજાય નહિ તેવાં બનાવવાની રીત—૫૨ કળીચુનાના પાણીનો હાથ મારવો. જેથી પાટીયાની ઉપર તેમજ તેના અંદરના છીદ્રોમાં પચ્ચરાના જેવો ઘર જાય જશે, અને તેથી તેને પાણી અથવા જવણી નુકસાન કરી શકશે નહીં.

લાકડામાં ફાટ પડી હોય તે સાંધવાનું મિશ્ર બનાવવાની રીત—૧ ભાગ સરેસને ૧૨ ભાગ પાણીમાં ઉકાળવો. અને જ્યારે ઠાંડો થાય ત્યારે તેમાં લાકડાને ઝાંઝો વઢેર અને ચાક મૂકીને લાકડાની શરૂઆત બગવો.

લાકડાને હાથીદાંત માફક બનાવવાની રીત—૧૦ ઐંસ આસીલાસને અડધો પેકન્ટ પાણીમાં ઉકાળીને પીંચાવી જ્યાં સુધી આ મેજવણી સહેદ મજાદ જેવી કડણ થાય ત્યાં સુધી, તેમાં સાકર કેદો સહેતો નાંખવા કરવો, ત્યાર પછી લાકડા ઉપર આ મેજવણી લગાવી તેને કાઢ મુલાળી મીઠાથી ઘુટીને સુકાવા દેવું. એ પ્રમાણે ત્રણ ચાર હાથ મેજવણીના મારવા એટલે હાથીદાંત જેવું લાકડું દેખાશે.

લાકડાને પચ્ચર જેવું બનાવવાની રીત—ચાક ૪૦ ભાગ, રાગ ૫૦ ભાગ, અજશીનું તેજ ૪ ભાગ, એ બધાને એક લોખંડના વાસણમાં ગરમી આપી પીંચાવવું, પછી તેમાં એક ભાગ ગેર અને ૧ ભાગ ગંધકનો તેલજ નાખી દલાવવું. આ મિશ્ર પોછી વતી દગાવી સુકાવા દેવું. આ રીતથી તૈયાર કરેલા લાકડા પર પાણી, દવા, જવણી, દેવતા વિગેરે કાંઈ પણ અસર કરી શકતા નથી.

ગમે તેવા છાંડને સુકવી નાંખવાનો પ્રયોગ—જાડા મૂળીયાંની આસપાસ થોડું ખોદાને તેમાં કેરોસીન અથવા દરપેનટાઈન એઈલ નાંખવાથી જાડ થોડા વખતમાં સુકાઈ જવા માંડશે.

લાકડાને આગથી બળે નહીં તેવું કરવાની રીત—પ્રથમ એક ભાગ હીરાકથી અને ૨ ભાગ ફટકડી એ બન્નેનું એકત્ર પાણી કરી તેનાથી લાકડાને બીજાની સુકવવું; પછી હીરાકથી અને ચીકણી માટી મેજવી તેના પાણીથી લાકડાને બે ત્રણ વખત સારો હાથ મારવાથી લાકડાને અગ્નિથી જગાવી શકાય છે.

બીજી રીત—૧ શેર ફટકડી અને ૧ શેર મોરચુ એને ૨૫ ત્રણ પાણીમાંથી રાગીને મોટી પદોળી કુંડીમાં રેડવું. આ પાણીમાં લાકડાને નાખી તે ઉપર ૫૨૫૨ મુઠી સુકાવવું. એક દિવસ રાખી કોટી કોષ સુકાવા દેવું. આથી અગ્નિમાં બળી શકતું નથી.

કચીર એ બેને મિશ્રણ કરી ઓઝાગવાં એટલે યાગીયો, વાડકા, જાંઝ વીંચેરે બનાવવા લાયક કાંસુ બને છે.

કાંસુ હલકી જાતનું બનાવવાની રીત—૧૩ ભાગ પીનગ, ૩ ભાગ કચીર એ બેની મેગવણી કરવી. એટલે હલકી ચીજે બનાવવાનું પીનગ બને છે. જો પીનગ સાફ હોય તો કચીર વધુ મેગવવું. અને પીનગ હલકું હોય તો કચીર ઓછું નાંખવું.

વિલાયતી વિંટીયો કરવાનું સોનું—ચોખ્ખું ત્રાંચુ ૬ પેત્રી-વેટ અને ૧૨ મેન, ચોખ્ખી ચાંદી ૩ પેત્રીવેટ અને ૧૬ મેન, સોનું ૨૫૫ તોલા અને પેત્રીવેટ એ બધાને મેગવી ઓઝાગવાં, આ સોનાનો ભાવ દર તોલે ૧૨ રૂપિયા પ્રમાણેનો પડશે.

હલકું સોનું બનાવવાની રીત—ચોખ્ખું ત્રાંચુ ૨૦ તોલા ને ૮ પેત્રીવેટ, ચોખ્ખી ચાંદી ૧૦ પેત્રીવેટ, અને ૨૫૫ તોલા નાણાંનું સોનું એ બધાને મેગવી ગાગવું. તેથી સાત રૂપિયા ભાવ તોલાને ઉચ્છે એવું સોનું તૈયાર થશે.

જરમન સીસવર બનાવવાની રીત—ત્રાંચુ ૫૦ ભાગ, નીચમ નામની ધાતુ ૨૦ ભાગ અને જસન ૩૦ ભાગ આ મેગવણીથી બનાવેલી ધાતુ જરમન સીસવરના નામે ઓઝાગાય છે, અને તેનાં અતિ મુંદર અને રૂપા જેવાં વાસણો તેમજ ઘડીઆગનાં ઢાંકણાં વીંચેરે તરેકવાર જલુસો બને છે.

ધંટ બનાવવાની ધાતુ—૭૫ ભાગ ત્રાંચુ. ૧ ભાગ લોડું, ૨૬ ભાગ કલાષ, ૨ ભાગ જસન. મોટા ધંટ માટે ૧૦૦ રતલ ત્રાંચુ, ૨૬ રતલ કલાષ એ પ્રમાણે ચીજે ઓઝાગવાથી ધંટ માટેની ધાતુઓ તૈયાર થાય છે.

ધંટડીઓ બનાવવાની ધાતુ બનાવવાની રીત—૩૨૫ ત્રાંચુ અને ૧ રતલ કલાષ એ ચીજેને ઓઝાગવાથી (ગાગવાથી) સુરસ ધાતુ તૈયાર થાય છે.

ચાંદ બનાવવા માટેની ધાતુ—૫૦ ભાગ ત્રાંચા સાથે ૪ ભાગ જસન સેષ ગાગવું.

ખોરાં ઘરેણાં માટે ધાતુ બનાવવાની રીત—૭૨ ભાગ ત્રાંચુ, ૩ ભાગ કલાષ, ૧૮ ભાગ જસન, અને ૩ ભાગ સીસું સેષ ગાગી કાઢવાથી આ ધાતુ તૈયાર થશે.

તોપ બનાવવાની ધાતુ—ત્રાંચુ ૬ ભાગ, કલાષ ૧ ભાગ આ બેને સાથે મેગવી ઓઝાગવાથી તોપ બનાવવાની ધાતુ તૈયાર થાય છે.

બંદુની ગોળી બનાવવા માટે ધાતુ—સીસું ૫૮ બામ, અને બે બામ સોમ્બ સાથે મેરતી ગાળાને લાગતી પાતી કાઢતી.

બરતનાં આપ બનાવવાની ધાતુ—ચંચુ ૫૨૧ બામ, દશમ ૫૬ બામ, પોતંગ ૪૮ બામ આ સુધયી ચીજોને ગળી દેતી, એટલે આ ધાતુ તૈયાર થશે.

મધે તે ધાતુનો રસ દરવાની ફૂતી—સુરોખાર ૨ બૌંસ, યાદર અને મૃદુ ૧ બૌંસ, મધક વા બૌંસ; આ મધે પાવધતો ખાંચ કુરો ૧ બૌંસ દેવે તેમાં તૈયાર કરેલો મધ મેળવવો. અને તે મધજી એક નવી મુકમાં બરીને તાપ કરવો એટલે તે ધાતુનો રસ બહારી થઈ જશે.

જર્મન સીદ્ધર મટિ રેજુ (બાંધવા માટે)—સાધારણ જર્મનસીદ્ધર ૪ બામ અને ૫ બામ જલસન કેમ ગાળતાં એકરક થવા દેવાં.

સોડાનો રસ દરવાની રીત—સોડાનો અગર પોષાદનો રસ કરવો દોષ તેા કુષ્ઠીમાં સોડા અગર પોષાદને નાંખી ખુબ મરમ કરવું અને બ્યારે તે ખુબ લાવયોગ થવા આવે કે તેમાં એક મેરે ૭ રાંધે મધક, લગભગ અગર સોમ્બ નાંખવો, એટલે સીસાની આ-કા બહારી જોગતી જશે.

જલદ લાગીતાને રેજુ કેમ બાંધવા માટેની રીત—પણ મોટા તાલીના રોષ તેા તેના સપા ઉપર પ્રથમ ખીંચા ખારતુ પાણી જમાડીને ઉપર જોરકુરુ થઈને લગાડુ પછી તેને ખુબ અર્ધની અંચ આવડાં મળે મળતુન થઈ જશે.

ગોનામાંથી રૂપુ ચાંચુ લીનેરે ધાતુઓ લુટી પાડવાની રીત—નેતુ, રૂપુ, ચંચુ મોંધર થઈત દોષ તે, ધાતુથી જુ મરેલ તાકડી કસી એ આખર્ષ નાંખીને તેમાં ત્રિષ ધાતુને કાઢી નાંખવો, અને કુચારે તેમાં રમ મરું જમી નાખવું. એટલે જ્યારીક એમિ તે ધાતુના કાદ પોતી નેવા તિરવતી તે ધાતુઓને રસ રી નાંખવો. અને તે લઈ રમ (રેગી) ૬૪ ખાગના તરીકે લેકલે, જો કાલખનું જમી ઉપર ઉપરથી પડેલો એક ખંબ વાકનુમાં કાઢી (નિગળી) મેરું. હવે આખર એ કોનાની પેલીકરે તે હવે ખુબમાં મૂકી જ્યારી લગતી (લાગતી) પછી લેલે આ રોડુ એજુ હો રમનું લાગતી તિરોલ પછીરેથી રૂપુ કાઢી લેવા

ટ્રેટ ઓફ રીલ્વર ૩૦ મેન, સાધારણ નીમક અને ડાઘા કીમ એલ ટાર્ટર લેઝ સધવાને મિશ્ર કરી પાણીમાં બીજવી લગાડવું, (ત્રાંજાને ખટાસથી માંછ સાર કરવું જોઈએ).

લોહા ઉપર ત્રાંજાનો ગીદઃ ચડાવવાની રીત—નાઈટ્રિક એસિડમાં ત્રાંજાના કકડા નાંખવા એટલે થોડીવારમાં પીમળી જશે પછી તેમાં લોહને બોળી કાઢતાં ત્રાંજાને ગીદઃ ચડી જશે.

✓ લોહા, ત્રાંજાને કલાકનો ગીદઃ ચડાવવાની રીત—લોહની તથા ત્રાંજાની ચીજને ખટાસમાં એક દિવસ પથાળી રાખી હોડાં અને રેતીથી ધસીને સાફ કરવી. પછી નવસાગરના પાણીમાં બોળીને કલાક ઓઝાબેલીમાં ઝબોળી કાઢવી. પીમળેલી કલાક બળી ન જવ તેના માટે તેમાં ચરખી રેડવી; પછી ત્રાંજાના વાસણને નવસાગર કલાક નાંખી ખુબ તપાવવું, પછી સાંજુસીથી પકડી રૂના ડુધાથી ગીદઃ કરી લેવો.

ત્રાંજા પીતળ ઉપર કલાક તથા જસતનો ગીદઃ ચડાવવાની રીત—કલાક કરવાના પ્રયોગો આપણા દેશમાં ચાલે છે, પણ કલાક પ્રમાણે જસત ચડાવવાની સુકિતથી આપણા લોક બીજ-કુચ અજાણ્યા છે. તે જસત ચડાવવાની રીત એવી છે કે, કપોરાછટ ઓફ ઝીંકને પાણીમાં ઓગાળી તેમાં જસતનો બૂડા નાખવો અને વાસણને ચોખ્ખું માંજેલું દોષ તેને તેમાં નાંખી ચુક્કા ઉપર મુકી ઉકાળતાં જસતનો ગીદઃ ચડી જશે. વામજુરી અંદરનીજ જામુએ રૂબ ગીદઃ ચડાવવું દોષ તો વાસણ ચુકે મુકી ઉપરની ચીજ નાંખી ઉકાળવું એટલે ગીદઃ અંદરજ ચડી જશે.

બીજી રીત—સાધનેક ઓર પોટાસના પાણીમાં કલાકનો ઝીંકા બૂડા મેગી તેમાં જે વાસણ ઉપર કલાક ચડાવવી દોષ તેને નાંખી ઉકાળતાં કલાક ચડી જશે.

ત્રીજી રીત—કલાકનો ઝીંકા બૂડા અને કીમ ઓફ ટાર્ટરને પાણીમાં નાંખી તેમાં વામજુ નાંખી ઉકાળવું એટલે કલાક ચડી જશે.

ચોથી રીત—૭ રોર કીમ ઓફ ટાર્ટરને ૪૦ રોર પાણીમાં માગવો, તેમાં આઠ રોર કલાકના કકડા નાંખી પાણી ઉકાળવું, જેથી કલાક જળી જશે જે વાસણને કલાક ચડાવવી દોષ તેને કુચવું ઉકાળવું એટલે થોડીવારમાં કલાક ચડી જશે. કીમ ઓફ ટાર્ટરના જલે કારીક પોટાસ અથવા લોહા વાપરી કલાક છે.

આ જાળનમાં મ્યાન રાખવાનું અમલનું એ છે કે વાસણે
સાથે કાપ વગરનાં કરી કપડોમાં લેવાં શરૂ મેલાં અને કાપવામાં
ઉપર કાઢાઈ બેઠાંએ તેરી ચીંટી દાટી નથી.

ચાંદીનો ગીદદ ચણવવા માટે ભુકી બનાવવાની રીત—
૧૨ બોલે એખખા ધુળીમાં ૧ બોલ મીઠા નાખો પીચાગી તે
પાણીમાં ૨ બોલ સાચોનાકાઢ એક પોતાલ નાખી દલાવવું. અને
પાણી નિતરું ધાવ ત્યાં સુધી રહેવા દેવું, બાદ તેમાં બીજાક ચક્રે તે-
રો પાસર એક પેરીક નાખી તે જૂઠા રહેવા દેવો. આ જૂઠા
સારી પેં સાથે કોણ વાસણ ઉપર ધસાવથી ચાંદીનો ગીદદ મળી-
પડે. આ વાસણને દમેલાં વાપરવું હશે તો, વીનળાથી બોલ કરે-
લાની પેં કાપમ રીંટી દાટી નહીં પણ ઉતરી જશે.

ગીદદ માટે સોનેરી ભુકી બનાવવાની રીત—નખક અને
વાસટ એક સોડા અને રીન સરખા બાને લેક કુકરીમાં નાંખી સારા
તાલ ઠાલસાના અમાસ ઉપર મુખી એમગણું, અને જ્યાં સુધી
મિઝણું પોતું સોનેરી શાળી જેવું ધાવ ત્યાં સુધી એક કાચના સળવા
જરી દલાવવું; એટલે સોનેરી રંગની ધાતુની શાળી જનશે. આ ધા-
તુની શાળી તમચીર મુકાના એલાં, બારસીનાં પર વીંચે લગાડામ
ઉપર તેમજ ધાતુ ઉપર કોનેરી રંગ ચણવાના કામમાં આવે છે.

સોનેરી ગીદદ કિનારી નાંખવાની (રહાડી નાંખવાની)
રીત—૪ બોલ મધક, ૨ બોલ નવનામર, ૧ બોલ સુરેખાર
એ મધકને બારીક વાટી જૂઠા કરી સપે મેગરી નાંખવાં, તેમાં
જામે સારો મેદરને મુકાઈ જેવું જનાવવું. જેવા ઉપરથી યંદા
કાઢવાનો દોષ તે વચ્ચેને આ મેદરનો લગાવી તેને દેવનામાંતણથી
કાવું પાચ આવે એટલે જલાર કાઢી ખાંચેલાં યંદા નીચડી જશે
તેમજ કપડાં યંદા કાઢે દેવ તો કાઢકુલિ એમના ઉપરથી,
સુરેખાર ૨ બોલ, ધાતુ ૧ રવલ; આ ભરે યંદાને એકાદી કરી
ખાડીના કામજુમાં દેવના ઉપર મુકાઈ અને એ વલ્લુ પાણી યંદા
કાઢી નાંખવો દોષ તે વાસણને તેમાં નાંખી દલાવવું. યંદા વલ્લુ
વાળી ખાંચે ધાવ એટલે કાઢી લેવું ખોખજમાં નહીં મોટી જામે
કાઢી લેવું યાગી કાઢવાં ચાંદી દાણ આવશે.

પીતલના તારને કાઢાઈ કાઢવાની રીત—એ કાઢી તેમાં
એકમાં પોસ્ટેરો કાઢાઈ અને જાંબળો બજાવું પાણી જરી તેવા
રાખવો. તારનું કુંજડું ચાલવા જકડેલાં વાસણું અને જામે મેડી

ચુલાખના કુલતું તેલ—ચુલાખના કુલતી તાજી કળાયે (પાંખડીયો) ૭, ઓલીવ ઓઇલ ૧૧૧૧ પોઇન્ટ, ચુલાખની પાંખડીયોને જરા કચરી ૩ થી ૪ ઓંસ લેવી, તેને એક વાસણને એક અડવાડીયા સુધી તડકામાં અથવા ચુલાખી ગરમ જગ્યાપર મુકી રાખવું. પછી તે કુલોને ચોળા માળા લેવું. એ પ્રમાણે ૯૫૫ સુધી તે તેલમાંથી કુલોનો વાસ આવે ત્યાં સુધી તાજી ચુલાખનાં કુલતી પાંખડીયો નાંખી તડકામાં થોડા દલાડા મુકી ચોળાને માળા લેવું.

ભાંગરાના કુલતું તેલ—ચુલાખના તેલ પ્રમાણે કરવું, અંભેલીનું તેલ ૫૩ આરી રીને ૫૦ છે.

કપુરનું તેલ—અગરલીનું અથવા તલનું તેલ ૧૦ રોર, કપુર ૧૧૧૧ તોલો. પડેલાં ખરસ કરી છુટવું, છુટતી વેળા થોડું થોડું ઉપરતું તેલ નાંખના જવું. પછી બારીક વદાવ ત્યારે તેમાં બાકીનું તેલ નાંખી સરખું મેળવી દેવું. પછી ઝીરુ કપડાથી માળી લેઇ એક બાટલીમાં ભરવું આ તેલ શરીર પર ચોપડવાના કામમાં આવે છે.

રસિકારસનું તેલ બનાવવાની કૃતી—ચુદ્ધ શીઘરાસ ૫ દ્રામ, જલધરનું તેલ ૧૦ રીપા, ગજ ૬ ઐત, બદામનું તેલ ૧ પોઇન્ટ એ પ્રમાણે જથ્થો લેઇને અગરના કકડા કરીને બદામના તેલમાં ધરી પછી ઉપર લખી જથ્થો પેતા બદામ અને અંબરના મીઠામાં નાંખી. ત્યાર પછી તેમાં પાણી નાંખી ધોળી અંબર મુકવું અને તે સારી પેટે ઉકળે એટલે નીચે ઉતારીને ઢાંકી મુકવું. ત્યાર પછી તેને નાળી કેવું, એટલે રસિકારસનું તેલ તૈયાર થશે.

જલધરનું તેલ—જલધરને સારી પેટે ખાંડીને બારીક બુદ્ધ કરીને એક કાચનીચા બનીને એ કાચનીચે ઉના પાણીની બાફ આવતી પછી લોહના ઓપીયાથી તેલ નિચોવી કાઢવું. આ તેલનો રંગ નારંગીની માફક રહે છે તેમ સુવાસિક રહે છે.

બદામનું તેલ—બદામના ખીજને શીકી, ખાંડી નાંખી નેતાથી આઠ મળા પાણીમાં નાંખી ચુલાખ મુકી કકાજવી. પાણી બહુ જળી મળા પછી ઉપર તેલ તરી આવશે તે તેલ એક વામણમાં કાઢીલેવું અને તેના તળાએ બદામના કુચા રહેશે.

જલધનું તેલ—એક મોટું વાસણ લેઇને તેમાં એક મીઠા તેલથી કપડું પથાગવું. ત્યાર પછી સારા તાજા કુલોનો ધર કરીને તે કપડું ધર ઉપર પાથરવું. કપડા ઉપર રી રૂરીને ધર કરવો. આ

ખાણે એ પછી એ વર દેઈ તે કપાને ઉપમ વાસુ નેમતાં
કુપી એમ કરું. કુષ મુશાઈ જવા આવે કે તરતજ તેને જાણે
તાજી કુષ નેમતાં નેહએ તાર પછી કપાં ઉપર જવા પાળી
નેમીને શરમ કરી તેવ ઠાઠી લેવું.

૧૪, લવંગનું તેલ—૧૫ અથવા લવંગને જાગી ખાંડી
કુટે કરી તે કુપીને એ વાસા ઉપર મીઠા કપાને જાળી તે ઉપર
મુકી. તેવા ઉપર વાસીના મોલી જરાગર અમખનો કાઢે મુકી
ઉપર ઘસમાના તાજા અમીચાજી આવ અપરી, જેથી તેજ વાસ-
કાપાં પડી, તે તેજ ચીકણામાં ઘડી લેવ.

અતરૌ—દિગ્દુરવાનજી મજપુર અને તેથી જામખામતા
અમોખાં અતર જતાવવામાં આવે છે મજપુરમાં મુકાજતાં મેટાં
જાંચે. જે, કે જેથી તાં મુકાજનું અતર જતાવવાનું શામ મેટા
પાસા પર ચાલે છે. ૨૦૦૦૦૦૦ મુકાજતા કુકેશંથી ૧૮૦ જેન
(તિ.મે ૧) અતર તીલે છે.

નારંગીના ફુલનું અતર—નારંગીના ફુલ ચર જામ અને
પાણી ૧૨ જામ એ જેને તિલ કરી ઉપર નડાપવણી કાઢ-
વામાં આવે છે.

૨. મુકાજનું અતર જતાવવાની રીત—સાડા મુકાજનાં
મેટાં ૫૦ ૧૦૦ લેવ, પછી તેને એ મોડીજાનું જા તાખર, અને
તે કુપી વાસ નેટડુ તેમાં પાણી રાકું. પછી તે વામજને વેણ
લિમ નડામ. કુકું. એ જાવાડીવામ તેજ પાણી મપાડી ઉપર
તરી આવડે મેટાં તે તેજને પાણી ઉપર. ૧૪૭૭ જેજ લાંબ
જામજ કાસડી જાડખી ૧ તિલિતી લેવું એટલે કરત મુકાજનું
અતર જાણે જણાઈ.

૩. વેણનું અતર—કુખાના તેજમાં કાંઈ મુકાજી રવાને
નેટડુ મપાડ તેમથી રવાન્ય જેવો જામ તિલે એવું જા તારે
રવાને કાંઈ રો જાડ એ કાંઈમાં એ લેવ પછી લેવું અને જા
લેવા પાણી કુષ કરવે. એ જોવાર વજા અતરે તે જાણે
તાણે રાડે મોડી મપાડ તિલિતી લેવ.

મુખાનું અતર—જેમથી કુખાના જંદા શામ જીનેજને
લિમ રવાન પાણીમાં ૧૮૮૮ રાડ તેજ પાણી કાડે ઉપર, અને
માળી રો રોડે એટલે તિલે ઉપર લેવ જેવ કપાં જે તેજ
તરી આવડે તેને જાવાડી ૧ મોડી લેવ તિલિતી લેવ.

નારંગીનું અત્તર કાઢવાની બીજી રીત—નારંગીનાં ફુલ ૪ ભાગ અને પાણી ૧૨ ભાગ એ બન્નેને મિશ્ર કરી ગુલાબના અત્તરમાં બતાવ્યા પ્રમાણે અર્ક કાઢવો. તે આશરે અડધું પાણી નિકળી આવે ત્યાં સુધી કરવું. આ રીતે બેએકા પાણીને ઠંડુ થવા દેવાથી તે ૫૨ તેલ જેવું પડે જાય. તે ધીમેથી ઠાઠી લેખ મજબુત ખુચવાળી બાટલીમાં ભરવું. આ અત્તરને ઉમેશમાં ઓધ્યમ નિરોલી કહે છે. તે સધળાં કરનાં ધણું સરસ બને છે. અને તેના એક ઐસની કીમત ૧૬ રૂપિયા સુધી હોય છે.

અંબરનું અત્તર—ચાર દ્રામ અંબરને ખારીક કાપી એક પાઉન્ડ સરસ દારૂમાં નાંખવું. બાદ બાટલીને મજબુત ખુચ મારવો. દોઢ મહીના સુધી બાટલીને તડકામાં રાખી હમેશ દલાવવી. પછી તેને ગાળીને બીજી બાટલીમાં ભરી મજબુત ખુચ મારવો.

લવંડરનું અત્તર—ઓધવ ઓર લવંડર ૩ દ્રામ, ઓધવ ઓર જરમામાટ ૩ દ્રામ, ગુલાબનું સાર અત્તર ૧૦ ટીપ્, કસ્તૂરી ૧૧ા ઘેન, ઓધવ ઓર રોઝમરી ૧૧૧ા દ્રામ, મેન્ડોલક ૧૧૧ રુપ્ત, રેક્ટરી કાષ્ઠ રૂપિરિટ ૧ પાઉન્ડ, ડીસ્ટરલિવોટર ૨૧૧ ઐસ આ સધળી વસ્તુઓ મેજવી બાટલીમાં ભરી મજબુત ખુચ મારી સારી પેટે દલાવી એકાંતજગ્યાએ દસ પંદર દિવસ સુધી રાખી મુકવું. બાદ તેને ગાળી લેખ બીજી બાટલીમાં ભરવું.

ગમે તે જાતના ફુલોમાંથી અત્તર કાઢવાની કૃતિ—જે જાતના ફુલમાંથી અત્તર કાઢવું હોય તે જાતના ફુલને ચંદનના અત્તરમાં મેજવી તેને અર્ક કાઢવાના વંત્રમાં નાંખી અત્તર કાઢવું, તેથી તે ફુલનો સુવાસ પેલા અત્તરને લામશે. વધારે સુવાસિક કરવા માટે ચંદનના અત્તરમાં ફરી ફરીને બીજાં તાજાં ફુલ નાંખી ઉપર પ્રમાણે તેનો અર્ક કાઢવો.

સુગંધીક ચીજો—ફોરીશ વોટર બનાવવાની કૃતિ—લવંડરનું તેલ ૪ ઐસ, જરમેમાટનું તેલ ૪ ઐસ, તજનું તેલ ૩ દ્રામ, લવીમનું તેલ ૧ દ્રામ, નેરોળીનું તેલ ૨ દ્રામ, ચોખ્ખી કસ્તૂરી ૪ ઘેન, જ્યસ કાષ્ઠનોટર ૧ ગ્લાસન; એ સર્વે ચીજો ભેળી કરી પંદર દિવસ બીજવી રાખી પછી ગાળી કાઢવાથી સરસ બને છે.

રૂમાસ માટે ખુશબોતાર છંટકાવ—ઓધવ ઓર લવંડર એક દ્રામ, ઓધવ ઓર કલવજ ૧૧૧ દ્રામ, ઓધવ ઓર કંઠીયા ૧૧૧ દ્રામ, ઓધવ ઓર જરમેમાટ ૧૧૧ દ્રામ, નેરોલી ૨૦ ટીપ્,

સેન્સ ઓફ રોઝ ૨ ડ્રામ, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરિટ ના પોઇન્ટ એ
ધગાને મેગની નાંખવાથી તૈયાર થાય છે.

બાદશાહી અંગુરોળ—નારંગોળ, નાગોળ, ચીરબુચાળ,
પર્ગા ત્રણ ત્રણ ભાગ, નખરો ૧૦ ભાગ, કપુર, નારંગો, કલાવચી,
૧૫૬૭, કોમાન અને લરીમ એ સપર્ગા ત્રણ ભાગ, કસ્તુરી ચાર
ભાગ, તટામાંથી અને કસ્ટુરીની બીજ એક ભાગ, કેવડાનો કોટ
ત્રણ ભાગ, મોમરાનું તેલ બે ભાગ. અંબેલીનો અર્ક બે ભાગ,
તેને કપડાનું તેલ પાંચ ભાગ, એ સપર્ગાને ઉપા ગુણવત્તા અત-
માં મેગવર્તું.

વિક્ટોરીયા પદ્મધુમ બનાવવાની રીત—ઓઇલ ઓફ
લવરઝ અડધો ડ્રામ, એસેન્સ ઓફ વેનીલા એક ડ્રામ, ઓઇલ ઓફ
સેવોન ૧૦ ટીપ્સ, ગુણવત્તું અલ્કો ૧૦ ટીપ્સ, નારંગીનો અર્ક એક
ડ્રામ, ઓઇલ ઓફ લવરઝ એક ડ્રામ, અંબર ૨૦ ગ્રેન, કસ્તુરીનો
અર્ક એક ગ્રેન અને સ્પીરિટ ઓફ વાઇન એક પાઉન્ડ; આ સપ-
ર્ગાને એક મઢીના કાપી બની શકે તે તડામાં રહેવા દેઇ પછી
માગી શકાયું.

કોલનવોટર બનાવવાની રીત—એસેન્સ ઓફ નારંગોળ ૧
ડ્રામ, એસેન્સ ઓફ લેમન ૧ ડ્રામ, નારંગીનું તેલ ના ડ્રામ, ઓઇલ
ઓફ નેરોલી ૨૦ ટીપ્સ, ઓઇલ ઓફ રોઝમરી ૧૦ ટીપ્સ, અંબરનો
અર્ક ૧ ટીપ્સ, અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરિટ ૧ પાઉન્ડ; આ બધાને મેગ-
વવાથી કોલનવોટર તૈયાર થાય છે.

બીજી રીત—એસેન્સ ઓફ નારંગોળ ત્રણ ઓંઝ, એસેન્સ
ઓફ લેમન ત્રણ ડ્રામ, નારંગીનું તેલ ૨ ડ્રામ, ઓઇલ ઓફ નેરોલી
૧૫ ડ્રામ, ઓઇલ ઓફ રોઝમરી ૧૫ ડ્રામ, કસ્તુરીનો અર્ક અડધો
ડ્રામ, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરિટ ૧૫ ઓંઝન એ બધી ચીજોને મેગની તૈયાર કરવું.

લવરઝ વોટર બનાવવાની રીત—લવરઝનું તેલ ૮ ઓંઝ,
કસ્તુરીનો અર્ક ૪ ઓંઝ, અંબરનો અર્ક ૧૫ ઓંઝ, ઓઇલ ઓફ
નારંગોળ ૧૫ ઓંઝ, અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરિટ બે ગાળન; એ
બધાને મઢી પેઠે મેગવો. આ લવરઝ વોટર ઉપરનાં નાટકો
કુબો તથા બધાં રંગવેશમાં વધુ વપરાય છે.

હંગેરીયન વોટર બનાવવાની રીત—રોઝમરીનું તેલ ૧૫
ડ્રામ, લવરઝનું તેલ ના ડ્રામ, નારંગીના કુદરતું પાઉન્ડ અડધો પા-

છન્ડ અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ ટોલ પાછન્ડ એ સધળાંને મેગવણી તૈયાર થાય છે.

મીલી ફ્લોવરનું અત્તર—કસ્તુરી ૧૨ ગ્રેન, અંબર ૨૦ ગ્રેન, લીંબુનો અર્ક ૧૧૧ ઓંસ, સર્વોગનું તેલ ૧ ઓંસ, સર્વંડરનું તેલ ૧ ઓંસ, નારંગીનું તેલ ૦૧ દ્રામ, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ બે બાટલી, એક બધે બાટલીમાં બેમાં મેગલી ૧૫ દહાડા સુધી રહેવા દેવાથી તૈયાર થશે.

ખુશબોની રાખી—કવડાની જડનો ખારો કાઢેલો બુટા ૨ ઓંમ, નારંગીના ફુલ ૪ ઓંમ, ઉચું ગુલાબનું અત્તર ૧૦ ટીપાં, સર્વોગનું તેલ ૧ દ્રામ, અંબેલીનું તેલ ૦૧ દ્રામ, કસ્તુરી ૩ ગ્રેન, અંબર ૫ ગ્રેન, ઉચું સર્વંડર ૨ ઓંસ, અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ એક પાછન્ડ; આ સધળાંને પંદર દીવસ સુધી રહેવા દેઇ પછી પંચથી ગળી લેવું.

બહારે ચમન—ગુલઝીનું તેલ ૧ દ્રામ, સર્વંડર તેલ ૧ દ્રામ, સર્વોગનું તેલ ૧ દ્રામ, નારંગીનું તેલ ૧ દ્રામ, અંબેલીનું તેલ ૧ દ્રામ, ગુલાબનું અત્તર ૧૦ ટીપાં, કસ્તુરી ૧ ગ્રેન, અંબર ૩ ગ્રેન, અને ઉંચો રાસ પિત્તનો દારનો અર્ક એક બાટલી; એ બધાંને મેગલી પંદર દહાડા સુધી રાખી મુકવું.

બગીચાની દહોર—કસ્તુરીનો અર્ક ૧ ઓંસ, અંબરનો અર્ક ૧૧૧ ઓંમ, સર્વોગનું તેલ ૦૧ દ્રામ, ગુલઝીનું તેલ ૦૧ દ્રામ, નારંગીનું તેલ ૦૧ દ્રામ, ગુલાબનું અત્તર ૧૫ ટીપાં, અને સારો દારનો અર્ક બે બાટલી. આ સધળું મેગલી ૧૫ દીવસ રાખવું એટલે એક કમલ સુવામિક ચીઝ તૈયાર થશે.

મનમોહન મેગવણી—કસ્તુરી ૩૦ ગ્રેન, અંબર ૪૦ ગ્રેન, સર્વંડર તેલ ૨ ઓંમ, સર્વોગનું તેલ ૧ ઓંસ, નારંગીનું તેલ ૨ દ્રામ, અંબેલીનું તેલ ૨ દ્રામ અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ ૫ બાટલી; આ સધળી મેગવણીને પંદર દહાડા રહેવા દેવી, બાદ વાપરવી.

મુવાસ સુગંધી—અંબેલીનું તેલ ૩ દ્રામ, મોમરાનું તેલ ૩ દ્રામ, સર્વોગનું તેલ ૩ દ્રામ, ઉચું સર્વંડરનું તેલ ૧ ઓંસ, અંબરનો અર્ક ૧૧૧ દ્રામ, કસ્તુરીનો અર્ક ૧ દ્રામ, ગુલાબનું અત્તર ૧૫ ટીપાં, નારંગીનું તેલ ૨ દ્રામ, અને ઉંચો વામ વરનો દારનો અર્ક એક બાટલી, આ સુગંધી રમણ પર છંટકા માટે ઉત્તમ છે.

પલ્લવ જલદ કોલનચોટર—ઑલ્થ ઓર લેમન ૨ ટામ, ઑલ્થ ઓર રોઝગરી ૧ ટામ, ઑલ્થ ઓર મરચેમાટ ૧ ઓંસ, ચોખ્ખો રોઝીપાટ ૨૫૬રિટ ૫ ઓંસ, ૨૫૬રિટ ઓર નિરોલી ૨ ઓંસ, આ મેગરબ્જીની પલ્લવ જલદ કોલનચોટર તૈયાર થાય છે.



મકરણ રૂપ.

જુદી જુદી જાતના ઓઈ તથા એસેન્સ તૈયાર કરવાના પ્રયોગો.

જાતાના વખતમાં રેફ જાતના ઓઈ કુપી નગીલાપતરી બેંચીને તૈયાર કરવામાં આવતા, ૫૨૬ દાણમાં પચ્ચા ખગા ઓઈ રોઝી-પાટ ૨૫૬રિટની માત્ર વડે કઢાવવામાં આવે છે અને તે એવી રીતે કઠાવે છે કે, જે ઘડિયાળો બાકી રાહેને દોઢ મેને વાગી ચૂકું હોય તે સુધી સારે મેગરો બેંચી માત્ર ઠીવમ સુધી કાચના પુરવામાં રાખવામાં આવતી રાખે છે. વચ્ચે ૧.૪ ૧.૭ વખત દલાવે છે, જે ત ઓઈ ૧૫નો સર્વે ૩૫ ૨૫૬રિટમાં બાકી જલ્દ છે ત્વરે માત્ર તેને થી ૩૦૭ કંચમાં નિરોલી લેવામાં આવે છે. નિરોલી વખતે રોઝીપાટ રોઝી ૨૫૬રિટ કમેરી ૩૫ ૩૫૬રિટ તે છે. ૫.૭૫નો નિરોલાના ૨૫૬રિટનું ધ-માન પાડું કરીને ચીજ જાણું દેવ છે, એવે ૫૫૫ નો ૧૨૨ ઓંસ ૨૫૬રિટ જોડે ૧૫ ઓંસથી દોઢ, જે નિરોલી વખતે ૫૫ ઓંસ ૨૫૬રિટ કમેરી જોડે.

મુસાબ્બે અફ —અમર. માત્ર મુસાબ્બે તાજા કુપી ૧ ૫ ઠીસો ઓઈ રોઝીપાટ માત્રમાં બાકી, ૧૫૧ મેગ ૩૫૬ રોઝીપાટ ૨૫૬રિટ ૧૫૫૬રિટ કુપે તેવો બની ૫૫૫૫૫ દાણ માત્ર જલ્દ આવે નહીં તેવો પુર થાયો, ૫૫૬ મેને ૫૫૬ ઠીવમ રોઝીપાટ, માત્ર માત્ર ૩૫૬ માત્રમાં બની રાખવે. આ બાકી કમેરી મુસાબ્બે જલ્દ છે.

ચંબેલી તથા શિમરોન્ડે અફ—૩૫૬ અમર ૨૫૬૫૫ મુસાબ્બે બાકીના માત્ર બાકી રાખવે.

કુપરનો બાકી કાદારવાની રીતમાં લેખ કુપરને બાકી લેખ રોઝીપાટ ૨૫૬રિટમાં બની માત્રમાં બની ૧૫૬ ૧૫૫૫ ૨૫૬

મુકવાથી કપુરનો અર્ક તૈયાર થાય છે. માત્રા ૧૦ થી ૬૦ ટીપાં પાણી નોડે. ગુણ—કેદ લાવે છે, માયુ દુખનું બંધ કરે છે, કાંઠો બંધ કરે છે, કાને પાતળો કરે છે. અને કોલેરામાં તે ધણો જ ઉપયોગી છે.

રૂબાબ (રેવંચી) નો અર્ક—રેવંચી ૨ ઐંસ, વાટેશ કજાવચી લાણા ૮ દામ, કેશર ૨ દામ, રેકડીશાહ રબોગિટ ૩૨ ઐંસ, એ સધળાને ૧મત્ર કરી એક બાટલીમાં ૭ દિવસ ભરી રાખ્યા બાદ માગી સેષ ઉપયોગમાં લેવો. માત્રા—૧૦ થી ૧ ઐંસ સુધીની. ગુણ અભિવર્ધક અને રેચક છે.

લીંબુનો અર્ક—૧૦ રતલ લીંબુનાં તાલ્લ હોડીયાં સષ તેમને એક કજાવવાળા વાસણમાં નાંખી તેમાં રેકડીશાહ રબોગિટ એક પોઇન્ટ ઉમેરવો. બાદ લીંબુનું તેલ (આઘસ એફ સેમન) ૧ દામ ઉમેરી વાસણનું મો મજાણુત ઢાંકી અડધો કલાક તે વાસણને સુકા ઉપર મુકી અગ્નીની ધીમી આંચ આપવી. પછી નીચે કનારી કુંડુ થયે માગી સેષ બાટલી ભરી લેવી.

કસ્તુરીનો અર્ક—સફદ કસ્તુરીની બુટ્ટી ૧ ઐંસ, પોળી ભૂરી રંગતી કસ્તુરી ૩૦ મેન, મુલામનું અત્તર ૨૫ ટીપાં, સર્વિંગનું તેલ ૧૦ ટીપાં, આલકદોષ રબોગિટ (દારનો સખત અર્ક) ૪ પોઇન્ટ, આ સધળાને મેળવી દવાવીને એકરસ થવા દેષ દરવા દેવું. એટલે અર્ક તૈયાર થશે.

લવંગનો અર્ક—૩ એ મ તવાં લવંગને ખાંડી ૧ બાટલી રેકડીશાહ રબોગિટમાં નાખો ને અડવાડીઆ રહેવા દેષ માગી કાંઠી બાટલીમાં ભરી રાખવો.

કાપડુંગનો અર્ક—૩ ઐંસ ખમજેલા જાવરજવા બુટ્ટાને ૧ બાટલી રેકડીશાહ રબોગિટમાં પખવાડીક બીંબવી રાખવાથી અર્ક તૈયાર થાય છે. પછી તેને માગી સેષ બાટલીમાં ભરી રાખવો.

તજનેર અર્ક—૩ ઐંસ ભૂરી મોખખી તજને ખાંડી અર્ક બાટલી રેકડીશાહ રબોગિટમાં પખવાડીક બીંબવી રાખવાથી અર્ક તૈયાર થાય છે. પછી તેને માગી સેષ બાટલીમાં ભરી રાખવો.

પીપરમીટનો અર્ક—૧ ઐંસ પીપરમીટ (એનેન્સ એફ આઇસ) નું તેલ, ૭ ઐંસ રેકડીશાહ રબોગિટમાં નાંખવાથી અર્ક તૈયાર બને છે, ને પીપરમીટના અર્કનો રંમ લીધે કરવો દોષ તે પીપરમીટનાં પાંદડા નાંખવાં. ભવારે લીધે રંમ થાય ત્યારે બ્લેડીંગ

પેસણી મગી હેઠ જાટણી મરી લેલી. આગ્રા ૧૦ થી ૨૦ ટીપં, યુગ્મ-પાયા, ટીપન દોઈ અડધું, પાન છતાડીનો નાચ રહે છે.

મુઠનો અર્ધ—૪ લેંચ સારી મુઠને ખંડી. એક પાછન્ટ રાત્રી રાહ સંગિદમાં એક આવાડીયું રાખવો; જાટ મોગી મગી મગી હેઠ જાટણીમાં મરવો. ઉપરોક્ત મોટા બાલુમને ૧૦ થી ૨૦ ટીપં, યુગ્મ-પાયા, પાયા અને મારી છે એટલે વાતને ઇતનાર છે.

હીંગનો અર્ધ—૨ લેંચ ચોખ્ખી હીંગનો મૂગ કરી બધા પાછન્ટ સંગિદ એક પાખમાં ભીજવી એક આવાડીક રેંચાદેરી જાટ બોટીય પેસણી મગી હેઠ આ અર્ધ જાટણીમાં મરી લેવો.

કેશરનો અર્ધ—ચોખ્ખું કેશર ૪ લેંચ, રેડીયાસ સંગિદ ૧ પાછન્ટ, ૨૫મ ૪ પોછન્ટ સંગિદમાં કેશરને ૩ ટીપસ ભીજવી સખી જાટ મુઠને બે પોછન્ટ સંગિદ નાંખી ૩ ટીપસ સખી ૫ડી બોટીય પેસણી મગી હેઠ જાટણીમાં મરી રાખવો.

લોખાનનો અર્ધ—ચોખ્ખા લોખાનનો મૂગ ૨ લેંચ, નાકમર એક પોટ રાત્રી લેંચ, સીંગતરી એટલાનો મૂગ બધા લેંચ; એ મજા મજાએને ૨ પોછન્ટ સંગિદ એક પાછન્ટ એક આવાડીયું ભીજવી સખી મગી હેઠ ઇતમ અર્ધ લેવાર થાય છે.

આરોગ્યકરનો અર્ધ—આરોગ્યકર ૪ ટામ, પેલાસ અરોગ્યકર ૨ ટામ, રેડીયાસ સંગિદ ૨૦ લેંચ મેદરી એક આવાડીક રેંચાદેરી અર્ધ લેવાર થાય છે અને ઉચેટમાં ટીપસ આરોગ્યકર રહે છે.

એમેન્સ હાથમીનું—૫૫ લેંચ લાલ આરબં હેઠ મોખમાં મરી બધા પોછન્ટ રેડીયાસ સંગિદ એક ૫૫મ ડીક સખી મોગી હેઠ મગી હેઠાટ હાથમીનો અર્ધ લેવાર થાય છે.

એમેન્સ નારંગીનું—૧ આરબ રેડીયાસ સંગિદ ૧ ૨૫મ નારંગીની બાલને ૧૦ ટામ કુદી સખી ૧૫ડી મગી હેઠ.

એમેન્સ અનેનામનું—૩૫ લેંચ રેડીયાસ સંગિદ બધા લેંચ અનેનામનું તેલ (૫૧૨ મેરેક એટલો) મેદરી મજાવું.

એમેન્સ બાલમનું—કોડી મારી જાલ્યાને મેદરી બધા રેડીયાસ સંગિદ નાંખી બધા ટીપસ ૫ડી મગી હેઠ મગી મગી મગી એક પોછન્ટ રેડીયાસ સંગિદ દોરેલો જમ એમેન્સ લેવાર થાય છે.

એમેન્સ હાથ મરવો—૩૫ પાછન્ટ અર્ધમાં ૩૫ લેંચ હાથ લાલ આરબં મગી એક ૫૫મ ડીક સખી મગી હેઠ એમેન્સ લેવાર થાય છે.

મકરણ ૨૬.

મુતરનાં કપડાં ઉપર જુદા જુદા રંગ ચઢાવવા વિષે.

આ રંગ દેશના રંગારીઓ પોતાનું કારખાનું સ્વચ્છ જાળા ઉપર ચાલતા ચોક્કમ નિયમમર બાંધણીથી ચઢાવતા નથી, તેઓ કપડા ઉઘાડવા માટે મટોડીનો ચૂસો વાપરે છે. પાણી બરી રાખવાને એકાદ બે વામજો, રંગ ખાંડવાને એકાદ બે ખાંડણીઓ અને એવોજ જાગો તુલ્યો સદેજસાજ સામાન રાખે છે. તેઓ તમામ કામ દાવે કરે છે. પણ જેવું કમ રાખતા નથી. તેમજ તેઓને રમા-ખતુડાજનુ રજમાર પણ યાત્ર દોનું નથી, છતાં તેઓ રતમ પ્રાર-રનો રંગ ગદાલી લહે છે તે માત્ર દેખાડેખી, લાંબા વખતનો અનુ-ખર અને મદાસરને જાણેજ છે.

કપડાપર મચ્છડનો રંગ ચઢાવવાની રીત—પ્રથમ પાવડખારના ૧૨ કલાક જોજવી રાખી નીચલી કીવા મુજબ રંગ ચઢાવે છે.

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| ૧-ખારખી=ખાગમ્બા દૂધાદનું. | ૪-વિજળનું=પાણીમાં પિંતું. |
| ૨-દડાનાં દરોં ચઢાવવા | ૫-રંમનું. |
| ૩-પામ કપડા=૨૪ પડના કપડા. | ૬-તપાનનું=મુકાનું. |

૧ ખારખી—જકડની તાંદી, તપનું તેજ, મિથી પાવડખાર અને પાણી એ ચાર પદાર્થ સેક પ્રથમ પાણીમાં પાવડખાર નાખી ડોરોનું એટલે પાણી દુધ જેવું જનશે, તેમાં જકડીની સીંડી મિથ કરવી; અને આ પાણીનાં કપડું બેઠી મડેજ મમળી નીચેથી કઢાવું. એવીજ રીતે એકનું એક કપડું દિવમર્ષ ચાર વખત પાણીનાં બેઠી છ દાવન દુધી એખનું અને છેવટે પિંચ મુકાનું. ખાવખી કરવાર્થ પ્રથમ જેટલી મડેનવ સીંડી દોવ તે પ્રથમે રંમ ઉતમ ચડે છે.

૨ દડાંવનું—દરોં ચઢાવવા નીચલા પદાર્થોએ ખર પડે છે.

દડા, નામકેવર, રીમજ, ખંડ, તમાકવ, અવારમ, કોં (ખરી તમ) અને જાણી આ તમામ ચીજોને કીટી મુઠિને બઝાને દિઠ પાણીમાં નુંખી જુગ લીજાનું. એમાંજ ખાગેલું માલ પ્રથમ દૂધાડે છે.

૩ પાશ્વ કદવો—લોપરના પાણીમાં ચાર દલાઈ ઉછાગી તેવાર અનેકા દલાઈમાં દરદી નાંખવો, અને તે પાણી માગી તેમાં ૧૫૬ દુધાવડું, ફેરદાઈ લોપરના પાણીના બદલે પનંગના લાકડાંને પાણીમાં ઉછાગી છે.

૪ વિહંગવડું—દાંડા પાણીમાં ૧૫૬ ભોગી ધોતું.

૫ રંગવડું—જ્યોતના ખાડા ખેડી તેની ઉપર જાડી પત્તાથી તે પર રંગવાલી દલાઈ મેલી તેમાં મટકા, પાવડીનાં ટુકા, અને રાવનું રંગ માલ જળ પદાર્થની જુદી નાંખવો. આ જાડીમાં ૧૫૬ નાખી તેને જળ દલાઈ ઉછાગતાં તે પર પાંડા લાવ રંગ ચઢે છે. આ રંગને અગાધાર બનાવવા ખારે તેમાં “સરંગી” નાં જુદી નાખે છે, ૧૫૬ આખા જુદી અલખાવદારી રખારી નાખતા રંગ પાંડા પડેલાં જાય છે.

૬ તપાવડું—રંગેલા દલાઈને પેચાસ પરેડા ચિરકે પગારમાં ચોરડાં બાંધમથ તેને તાલપા તપાવી જુદાવડું પડે છે. તાલીની છાંતી પાણીમાં પેચાવી તેમાં તેને કોઈ માલ બીજાની સાથે છે જોઈ સવારે તેને તેમજ જમીન ઉપર પાવડી, પડી પડી તેની ઉપર પાણી પડે છે, ને તાલે ઘીરને જોઈ જાણુ ઉપર મુજબદીલ રંગા કરે છે, ને દોલે ઘીરને તેને રંગવડું પાણીમાં પેચ દુકા તેલ પડે છે.

૭ રંગમથ મુજબ કોઈકાર આગના રંગે પાતા બનાવવામાં આવે છે. મુજબે અગુડો, રંગ અને તાલદાર

૮ ગુણાખી—જો, ખવડો અને ઘડો, અગવડા ખારે તેને લાવ રંગ અગુડે બનાવવે પડે છે. પડી રંગ પડેલાં બનાવવા દરદી અને દે.દ.દ. જોખનું પાણી જો દોર દોર તેમાં જો દોર પાણી રંગવડું નાખે છે, પડે તેમાં ૧૫૬ દુધાવડું ચારે છે. જોઈ સર ૧૫૬ લાવ રંગ અગુડે.

૯ લાંબુડો—જાગી અને દે.દ. જોખનું પાણી જો દોર દોર તેમાં જો દોર ૧૫૬ રંગ દુધાવડું છે. અને તેમાં ૧૫૬ દુધાવડું તેના ઉપર લાવ રંગ ચારે છે. જોઈ જાણુડો રંગ જાય છે, અને તેમ જાણુ ૧૫૬ રંગ જાય છે.

૧૦ મટકામાંથી બનાવેલો કાલો રંગ—જો, કાલોડું ૧૫૬ કાલો રંગવડું દુધાવડું દુધાવડું, દલાઈ પડી મટકામાં લાવ રંગ અગુડે ચોરે છે. આ રંગ દે.દ.દ. ૧૫૬ જોરો જોરો દે.દ.દ.દ.દ.દ.દ. કાલો રંગ પડે છે.

૩૫૬૫૨ પાકો પીળો રંગ ચમકવે—એ રોર ઘામ્બી
જાવને જરોર પાણીમાં પડાવો નાંખી પડી તેને ઉઠાવવી. રોર પાણી
ભાડી રહે એટલે ૩૫૬૫૨ ચોખ્ખા પાણીમાં ઘોષ તે ઉઠાવતા પાણીમાં
મેળો મસૂરોને ઘોડીયાર રહેવા દેવું. ખાદ જરોર પાણીમાં દર ૩૫૦-
વામાર ૧૮૫૩ પીચાગી તે પાણીમાં ૩૫૬૫૨ બીજાવું એટલે રંગ
પાકો થશે. આ પ્રમાણે બે વખત કરવાથી એક પેડે ૩૫૬૫૨ ૫૬૬
રંગનું ફરી ચમકે છે.

પાકો આઠમાની રંગ ચમકવાની રીત—ચુનો ૧૦ કું,
મગી એ ત્રણે ચીજ સરખા બાને લેવને પાણીમાં પીચાગવાં. આ
પાણીમાં ૩૫૬૫૨ બીજાવી સુવવું. આવી રીતે ત્રણ વખત બીજાવી
સુવવાથી પાકો રંગ આઠમાની થાય છે.

બીજી રીત—મગી ૧ દેર, સોડા ૨૫ દેર, ચુનો ૧૫ દેર,
રોળ ૧૦ દેર, આ બધાને પાણીમાં એકબીજા અડધા દડાડો રહેવા
દેવું. એકાદ દડાડો રહેવા દેઈએ તો વધારે સાર; પડી તે પાણીમાં
૩૫૬૫૨ મેળો કુચાવી રાખી મસૂરોને નીચેથી ઢાળી સુવવાથી પાકો
આઠમાની રંગ એવી વખતે સરસ થશે છે.

પાકો બીજાવો રંગ ચમકવાની રીત—લીલાડીના પાણીમાં
પ્રથમ ૩૫૬૫૨ પડાવી પડી ત્રણ વખત ફરીનાં અભોગીયને ડાગી
કારેલા પાણીમાં છ વાર વારાફરતી પડાવી સુવવું એટલે બીજાવો
પાકો રંગ થઈ જશે.

પાકો કાજળી રંગ કરવાની રીત—મગી ૧૦ દેર, ચુનો
૧૨૦ દેર, અભોગીયાં ૪૦ દેર, અનુક્રમે લેવાં પ્રથમ છલે વાર
૩૫૬૫૨ ૧૦ દેર મગીના રંગના પાણીમાં બીજાવી જ્યાં ૩૫૬૫૨ ૧૨૦
૩૫૬૫૨ પાણીમાં એકબીજા તથા ૪૦ ૩૫૬૫૨ અભોગીયાં પાણી
ફરી તેમાં અનુક્રમે ૩૫૬૫૨ મેળો કાજળી રંગના રંગ પાકો થશે છે.

લીલો રંગ ચમકવાની રીત—દગર, ઘામ્બી જાવ,
૩૫૬૫૨ કુકોને ઉઠાવે, મગી અને ૧૮૫૩ એ અનુક્રમે વાપરી
બીજો રંગ ચમકવે.

પાકો લીલો રંગ ચમકવાની રીત—પ્રથમ ૩૫૬૫૨ ૩ કલાક
ઘામ્બી જાવના ઉઠાવ્યા પછી ૩ કલાક દગરના ઉઠાવ્યા પછી રોડી
મીનીઝ મગીના ઉઠાવ્યા બાદ છેવટ ૧૮૫૩ના પાણીમાં એ રીતે
અનુક્રમે ૩૫૬૫૨ રંગનું. વધારે લેશે લીલો રંગ કરવા માટે મગી રોડી
વધારે લેશે.

બીજી રીત—એક વામજુમાં સવા તોડો મળી, મવા તોડો મુનો, મવા તોડો મેળ એ સર્વે બેળાં કરવા, અને જીભ વામજુમાં દગર અને ખડાચનું પાખી બેળું કરી આ બન્ને વામજુમાં બન્નેને કપડું બોજવાથી રંગ પાડો થશે.

મામ જેવો પાકો લીલો કરવાની રીત—એકાં, દીઠાડી, દગર, દાઢમની હાથ, રટકડી રેક પાંચ પાંચ તોપા બેળ જુલ જુલ વામજુમાં નાખાને સપરવાથી પાકો રંગ થશે. આ પ્રયોગ છ વખત કરવાથી રંગ પાકો થાય છે.

નાજીડીઆ રંગ ચડાવવાની રીત—પ્રથમ કનુવાના રંગથી કમીને તડી દગરના પાખીમાં કપડાને દુધથી કાઢવાથી નારજી રંગ થાય છે.

મેરુનો રંગ ચડાવવાની રીત—સાઢ તોપા મેરુના રંગથી રંગી તડી ૨ તોપા રટકડીના પાખીમાં ચેડીસર મળવું. ૧૦૦ વાર કપડા માટે વજુએ મેરુ બમ છે.

લાલારા પડનો બુરો રંગ ચડાવવાની રીત—કપડાને પદમ કનુવાના રંગના રંગીને તડી તોડી મરીતા વામજુમાં બમ બાંને કનુવા રંગ કમેરી તમાં કપડું રંગવાથી લાલારા પડનો બુરો રંગ થઈ છે.

તપખીડીઆ રંગ ચડાવવાની રીત—દાઢમની હાથ, દીઠાડી, કમે, મળી બને મુનો બનુકને બેળ કપડું રંગવાથી તપખીડી રંગ રંગ થશે થાય છે.

પરાખા જેવો રંગ કરવાની રીત—કપડાને વજુ વખત મેળામુળા પાખીમાં નાખાને બાંભાઈ. આ મુનો અને ધીવુલ નિમ્ન દુધાઈ.

ખરિમમની પાકો રંગ કરવાની રીત—દગર, દગર, રટકડી, નાજીડી અને કનુમે બનુકને બેળથી પાકો રંગ થઈ છે.

મુકરણ ૨૭.

રેશમી કાપડ ઉપર રંગ ચડાવવાના પ્રયોગો.

રેશમી કાપડ પર સિંધવા હોય ધણે ઉત્તમ રંગ ચડાવે છે, તેવાજ કેટલાક કિંદુ તથા થાપ્પા મરિયા ખિલી હોયો પણ ઉત્તમ રંગ ચડાવે છે. તેમાંના કેટલાક રંગ ચડાવવાના પ્રયોગો આને આપીએ છીએ. ગમે તે રંગ ચડાવવો હોય તો તે પણ યવન કપડાને સદેહ પાપડખાર અને ગમડી સાણું પાણી ઉમાડો તેમાં ધોઈ સાફ કરેલા કપડાને રંગ ચડાવવાનું કામ કરી કરવું એટલે રંગ સારો ચગમટવાર અને દુરોમીન ચડશે. રેશમી કપડાને ઉમાડના પાણીમાં નાંખવાથી ખરાબ થાય છે. માટે ગરમ પાણીમાં જોઈએ તેટલી મુદત કરનાં વધારે રાખવું નહીં. એટલે જોઈએ તેટલી ઉત્તમમાં આપ્યું છે એમ જણાય કે અંદરથી કપડુ કાઢી લેઈ રંગવાના ઉપયોગમાં લેવું.

રેશમી કપડાને લાલ રંગ કરવાની રીત—યવન સાડખાર અને કાંચુનો બન્ને પાણીમાં પલાળી ઉમાડવાં અને તે પાણીમાં રેશમી કપડું પલાળીને ધોડીયાર ઉમાડવું. પછી કપડાને ધોઈ નાંખી દરકીને પાણીમાં ઉમાડી તે પાણી કંડુ પાડી તેમાં કપડું એક રાત બીજવી મુકવું. બીજે દિવસે સવારના ઠીકમટ રંગ અને “ગુન ગુન” આ બે પાપેની જૂની નાંખી પાણી ઉમાડી અને તેમાંજ દરકીના પાણીમાંથી મારેકુરેટમી કપડુ બીજું ને બીજું દોષ ત્યારેજ દુમાડી ઉમાડવું. જોઈએ તેટલો રંગ ચડેલો જણાય કે વાલજી નીચે કાઢી કંડુ પાડી તેને ધોઈ ડાવવું. પણ જો તે રંગ કાલો જણાય તો તેમાં લોહનો રસ નાખી ફરી મુકવું. એટલે ઉત્તમ રંગ ચડેલો જણાશે.

નારંગીઓ અથવા કેસરીઓ રંગ—શુદ્ધ રંગ પ્રમાણેજ ખનાવવામાં આવે છે પણ તેમાં દગલની જૂની નાંખામાં આવે છે.

લીલો રંગ—ચડાવવા માટે પાપડખાર અને સાણું પાણી તૈયાર કરે છે. તેમાં રેટમ ઉમાડીને ચડના પાણીમાં દુમાડે છે, અને પછી દગલના પાણીમાં દુમાડી નીચેથી લેઈ ઉછે લોહનો રસ નાંખેલા પાણીમાં બીજવી મુકે છે.

પાકો પીજો રંગ—“ હરપાર્ક ” નામના ઝાડની સળામાંથી બને છે. ઝાડુ રેલમ પાપડખારના અને સાવુના પાણીમાં અને રૂઢકીના પાણીમાં એક રાત ભીંજાવી યુદી પીણ નાંખી “હરપાર્ક” ની સળાઓનો કાવો (કદાડો) બનાવી તેમાં થોડો પાપડખાર નાંખી પાણી વડગતું હોય ત્યારેજ આ પાણીમાં રૂઢકીનું પાણી પામેલ રેલમને ડુગાવું અને ખુબ વસાવતું એટલે તેની ઉપર લીંટુ ભેગો રત્ન આવે છે. આ રંગ કદી નીકળી જતો નથી. પાકો ભીંજો રંગ બનાવતો હોય તો એજ પીકું કપડું મળાના પાણીમાં ડુગાવી કદી તેને પીવા િના લુખવું.

આશામાની રંગ ચઢાવતો—ઝાડને પાપડખાર અને સાવુના પાણીમાં ઘેડીવાર ઉઘાળી રૂઢકીના પાણીમાં ડુગાવી કદાડવું; તેના મળાના પાણીમાં બેળી મીઠા સિવાય લુખવું, એટલે આશામાની રંગ થોડો હિંગોમર થશે.

રેલમ ઉપર લાલ રંગ ચઢાવવાનો બીજો પ્રયોગ—પી-લા તાપા ૮, કીરમજ તોસા ૧૫, પનંગના સાકડાનો બાગીક જૂનો આ મેઝ એ તપાન મળી ઉઘાળી રમદાર પાણી થાય એટલે તેથે ડુગાવી તાપા રેલમનું કપડું બોલી રાખવાથી રંગ મટે છે, ૧૫ કપડા મટે ઉપરના પ્રમાણમાં ૧૫ ગીને બેજ રંગ આવવા કુપી બોલી મખવું એકાંતે.

રેલમ ઉપર પાકો લાલ રંગ ચઢાવવાની કુતી—૮ હિંગોમર કાચખત વડાના બંદનાથી, તેમજ મુનાના પાણીમાં રૂઢકીના રંગ રાખવાના તાપા ઉઘાળી મજબૂત જરી રંગ તોસા રેલમ થા કપડું તપા રાખવાથી આવવાથી થતા માત્ર રંગ થાય.

પાકો પીજો રંગ ચઢાવવાનો બીજો પ્રયોગ—પાપડખાર અને રૂઢકીના કાકડાના રેલમને ઘેડીવાર ઉઘાળી પાણી કંચ રંગના કાકડાના પાણી એટલે રેલમ ઉપર કમ પીજો રંગ થાય.

હરો રંગ ચઢાવવાની રીત—૮૦૫ અને રીંગાળીને બાંધી પાપડખાર રેલ કાવે મેજાથી ઉઘાળવી, જરી તેમાં થડ કપડા રેલમને કાકડાના મખવું એકાંતે તેમ કાઠે રંગ રેલમ ઉપર મટે છે. આથી એક દેર રેલમ રંગાય છે ખરે જલુ રંગનું રેલ તે રંગવાનું કાકડાને જલુ જલુ પ્રમાણમાં રંગ એકાંતે.

અંજૂડે રંગ ચઢાવવાની રીત—૪૫૫ કીરમજ રંગના

રેશમને રંગીને ચળીના રંગમાં રંગવું. પરંતુ કેટલાક દેશોએ ધીરમ-જના બદલે લાલ વપરાય છે, અને ૧૪ી સુધી ધીર નામે છે.

પાકો લીલો રંગ ચડાવવાની બીજી રીત—જ્ય કલાક દાઝમના હોડીયાના ઉઝાગમાં અને જ્ય કલાક હજારના ઉઝાગમાં, અને ૧૪ી થોડી મીનીટ મળીના પાણીમાં, તે ૧૪ી હવટ રટકીના પાણીમાં એમ અનુક્રમે રેશમ ભોજવાથી લીલો રંગ પાકો થકે છે.

નારંગી રંગ કરવાની બીજી રીત—૧૧ લોથા કેમુડનિ પાણીમાં ઉઝાગ પાણી મળી લેવું, બાદ ૮ લોથા રટકી સાથે ઉઝા-દેશા રેશમને તેમાં ભોજા રંગ ચડવા દેવો. જો રંગ ચડવામાં વાર લાગે તો ૩૫૫ને અંદરજ રહેવા છ થોડી વાર ઉઝાગી લેતાં રંગ ચડી જશે.

સુરો રંગ ચડાવવાની રીત—પ્રથમ રેશમને ટાંચાના પા-જીમાં નાંખીને ૧૪ી ચુનાના પાણીમાં નાંખે છે. આ બેડ નીચના બદલે ધણીક વાર રટકી વાપરે છે. આ રીતે તૈયાર કરેલા પાણી-મીથી ૩૫૫ને કદાડી નચોવી નાંખીને, નશીર લોધરને દસ દેર પાણીમાં ઉઝાગી તેમાં ૩૫૫ને થોડી વાર રાખે છે એટલે ઉપર પ્રમાણે જરા પીગાસ પડેલો સુરો રંગ થકે છે.

કમુઓ રંગ ચડાવવાની રીત—૩૦ દેર કમુઓ અને ૧૦ દેર બોર લેતાં પ્રથમ મળીને વાડી પાણીમાં નાંખવી તેમાં ઉપરનો કમુઓ જરા આઠમાની રંગનો થાય ત્યાં કુપી બીજની રાખ્યા કોં ટાલી લેષ લેવું પાણી ઉઝાગી કાઢવું. ૫૪ી બોરનો ૫૫ બીજ પાણીમાં ઉઝાગી રસ કરવો. બાદ આ જાનને પાણી નિષ કરીને તેમાં રેશમ રંગવાને રંગ થકે ત્યાં કુપી ભોજી મુકવું. આ પ્રમાણે ૧૦ દેર રેશમ મારેનું છે.

કાચો સોનેરી પીગો રંગ ચડાવવાની રીત—૫૬લા હજારના પાણીમાં રેશમને ભોજી બાદ હારસોમર (ખરી) ના કુચના ઉપલેશ પાણીમાં થોડીવાર રાખીને ઉપર રટકીના પાણીમાં ભોજી રાખવાથી સુરોમિન સોનેરી પીગો રંગ થકે છે.

હીરમજી રંગ ચડાવવાની રીત—હીરમજી ઘણા ૨ જામ અને પેસ્તાનાં કુચ ૧ બામ એ બેસને લેષ બીજાં વાડી પાણીમાં નિષ ડાલી એક વાસણમાં રેડી મુકા ઉપર મુકવું, તેમાં રેશમના ૩૫૫ને એક લાઝાપર સટાચી મુકવું અને ઉઝાગવું. તે રેશમ ઉપર

લાલ રંગ ચડેલો જણાય કે તે ઉપર પતંગના લાકડાનું ઉઠાવેલું પાણી ચોપડવું અથવા ગરમ તે ઉઠાગામાં બોળી કાઢવું. પછી નીચેથી ઠંડા પાણીમાં ઘીંચ નાંખી સૂકવવું એટલે ઉત્તમ જાતનો કીરમજ રંગ ચડેલો જણાશે.

પુલો જાંબુડો રંગ કરવાની રીત--ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પડેલાં રેશમને કીરમજના રંગમાં ઉઠાગીને પછી તેને મગાના રંગમાં પલાગવું એટલે ઉત્તમ જાતનો પુલો જામશે રંગ દીપી નીકળશે.

સાધારણ નારંગી રંગ ચડાવવાની રીત--કમ્બાના કુલને પાણીમાં ઉઠાગીને તેમાં થોડો ચુનો નાંખી રેશમને રંગવાથી સાધારણ નારંગી રંગ ચડે છે.

મુકરણ ૨૮.

ઉન તથા ઉનનાં કપડાં ઉપર રંગો ચડાવવાના હુન્નર.

પાકો લાલ રંગ ચડાવવાની રીત--કીરમજ લાગીને લાલ રંગ ચડાવવા માટે લાલ, પાપટખાર અને ચુનો એ ત્રણેના પાણીમાં ઉનનું કપડું ભીજવી રાખવામાં આવે છે. પ્રથમ ચુનો અને પાપટખાર એકત્ર કરી તેને પાણીમાં ધોળો વખત ઉઠાગી તેના ઉપરનો મેલ કાઢી લે છે અને તેમાં લાલ રંગ દાખવે છે. આ પાણીમાં એક રાત ભીજવી ઉનને ઘોંચ સૂકવે છે. પછી એક રાત રહ કરીના પાણીમાં ભીજવે છે. બીજી તરફ નવમાગર, રહકી અને સોમજ એમને એક કાચના પત્રમાં (રીપાઈ) મેળવી તેને અંગ લમણી તેની વચ્ચેમાંથી નિકળવાયે છે જેથી પ્રવાહી જનારે છે. આ પાણીને તેજલ કહે છે. અને તેમાં લાલરંગકોશીક એમીડ અને સોમજનું મિશ્રણ દેવ છે. એક વામણમાં પાણી નાંખી તેમાં થોડો તેજલ રેડી તેમાં કીરમજ લાગીને પછી મેળવી તેને ઉઠાવે છે અને તે પછી છે એટલે રહકીના પાણીમાં કમ્બાનેલું કપડું રહે નાંખી એક સરખું રંગ પાપટ કરી જમ્બીટમાં કાઢી લે છે, અને લાલ સૂકવે છે જેથી લાલ રંગ પાકો ચડે છે.

શુદ્ધાશી રંગ ચડાવવાની રીત--ઉપર લખ્યા પ્રમાણ

૧૮૪૧નું શાણી ચઢાવતાં કોરમજી ટાણનો રંગ ચઢાવે છે, પણ તેમાં કોરમજી થોડો નાંખે છે.

ફુલ શુકાભી રંગ ચઢાવવાની રીત—કપર તથા બાબા પ્રમાણે જાથ રંગ પ્રમાણે સર્વે કિંચ કરી તેમાં સડેલ દગરનો જુદો નાંખતાં મુસેબનાર રંગ ચઢે છે.

વસાંતી રંગ ચઢાવવાની રીત—૧૮૪૧ના પાણીમાં બીજા-વેણુ ૧૫૬ હેઠ રપાઈ, દગર અને ટાંખતી ટાંખતા ઉમાગાવા પાણીમાં કપર તથા કરવાથી વસાંતી રંગ ચઢે છે.

પાપટી રંગ ચઢાવવાની રીત—કપડાને ખાલી પાણીમાં પલાળી પછી ૧૮૪૧ના પાણીમાં મેલે છે. પછી ૧૨૫૪ અને દગર આ બન્નેના મરમ ક્ષણમાં કુખારી ઉપર મળીને સવરધુરિક એસિડમાં નાંખતી જે કુરબો અને છે તેને પાણીમાં નાંખી ઉમાગતાં તેમાં ૧૫૬ બોળી કાઢવાથી મુંદર મનરંજક પોષ્ટીયો (સુધાપંખી) રંગ ચઢે છે.

હોલો રંગ ચઢાવવાની રીત—કપર પ્રમાણે કરવું. તેમાં ૧૨૫ માર એટલેજ કે આ રંગ કરવા માટે કુરબો વધુ નાંખે છે.

ઉનને વાદળી રંગ ચઢાવવાની રીત—મળીને જુદો ૧૨ પૌન્ડ, મજા ૮ પૌન્ડ, જાન્ડી ૬ પૌન્ડ, પેટાચ ૨૪ પૌન્ડ, લીનુ પાણી ૧૨૦ પનકુટ લેઈને એક જથ્થેએ સારી પેં મેળવવું. અને સુમારે ૩૧ કલાક પછી ૧૪ ૧૪ પૌન્ડ પેટાચ નાંખી ૧૦-૧૨ કલાકે ૧૦ પૌન્ડ પેટાચ નાંખીને સર્વે મીઠાજ સારી પેં દલાવવું. એટલે સુમારે ૭૨ કલાકે મળી ચડીને કમ કાવ છે. કમ થવામાટે એટલે પછી યુનો પલાળીને તેમાં નાંખવો, અને ત્યાર પછી તેમાં ઉનને બોળી કાઢવું એટલે વાદળી રંગ ચડશે. (૫૫૨ પૌન્ડ કપડા માટે)

ખાખી રંગ થાકો ચઢાવવાની રીત—૧ ફેર ફેલેલા પાંદડાને ૧ ફેર પાણીમાં કાઢીને એક ફેર ઉનને તેમાં ૧૧ કલાક રાખવું. ત્યાર પછી કાઢી લઈને ટેલેજોજ કમો યુનો નખિયા પાણીમાં રાખવું. એટલે ખાખી રંગ ચડશે.

ભુરો રંગ ચઢાવવાની રીત—દગર ૫ ફેર, ૧૬૬ ૨૫ ફેર, ૧૬૬ ૨૫ ૧૦ ફેર, અને ૧૬૬ ૧૦ ફેર એ રીતે નખાઈ લેઈ નીચે મુજબ કરવું.

પડેલાં કેસુડાંની સાથે જીનને પાણીમાં ૧૨ કલાક રાખવું. ૫૭ી સુકવીને છ કલાક હળદરની સાથે ઊઘાળવું. અને ઉવટે ૫૮મ્મનું લાકડું અને ૬૮કડી એ જીનને બેગમાં કરી તેની સાથે ૮ કલાક ઊઘાળવું. આ ક્રિયા ૨૫ પૌન્ડ જીન માટેની છે.

ખીળો. રંગ ચઢાવવાની રીત—૨૫ શેર જીન માટે કેસુડાનાં દુધ ૪૦ શેર, દલેલી હલદર ૫ શેર, અને ૬૮કડી ના શેર, પ્રથમ જીનને કેસુડાના દુધ સાથે એક મોટાં વાસણમાં નાંખી તે ઉપર જીનને દંડાઈ જળ એટલું પાણી નાંખી આશરે બાર કલાક બીજવી રાખવું. બાદ જીનને નીચોવીને મકાર કાઢીને ડાંબડામાં સુકવવું, અને ઉવટે હળદર, ૪૮કડી, પાણી અને જીન એ સવળાને બેગમાં જ્યાં સુધી એક રંગ થઈ જળ ત્યાંસુધી ઉઘાળવાં ત્યાર બાદ નીચોવી સુકવી નાંખવું.

ચળકતો સોનેરી ખીળો. રંગ ચઢાવવાની રીત—પ્રથમ હળદરના રંગમાં બીજવી બાદ પારીજાતક (ફારસોંગાર) (હારી) ના રંગમાં બીજવી ઉવટે ૬૮કડીના પાણીમાં યોગિયાર બીજવી રાખવું, એટલે ઉત્તમ સોનેરી રંગ ચડશે.

આશમાની રંગ ચઢાવવાની રીત—મગી ૮ બાગ, કાગો-નેટ એર સોડા ૮ બાગ, ચુનો ૪ બાગ, અને મોગ ૧ બાગ; એ બધાને પાણીમાં મેળવી તે પાણીને આડ દીવસ સુધી સડવા દેવું. આ પાણીમાં સારી પેઠે ઘોઝેલુ જીન ૫૦ રતલ પ્રથમ ચોખ્ખા પાણીમાં બીજવીને નીચોઆ બાદ તરતજ સારી પેઠે બીજવી રાખવું, અને ૫૭ીથી સુકવવું એટલે આશમાની રંગ સારો ચડશે.

કાળો રંગ ચઢાવવાની રીત—હરડાંના લુકાને પાણીમાં બીજવી તે પાણી મગી લેઈ તેમાં જીનને બીજવી રાખવું. (૧ શેર જીનના માટે એક અઘોળ હરડાંની લુકી જસ છે.) આ પાણીમાંથી કાઢી લીધા બાદ લીલાશીના જલ પાણીમાં બોળી કઢાવવું એટલે કાળો રંગ ચડશે.

નારંગીઓ રંગ ચઢાવવાની રીત—કેસુડાં ૩૦ તોલા, સુરોખાર અથવા ૬૮કડી ૧૦ તોલા એ રીતે લેવાં. પડેલાં કેસુડાને પાણીમાં ઉઘાળીને પોણાશેર જીનને તેમાં નાંખવું. બાદ સુરોખાર અથવા ૬૮કડીના પાણીમાં યોગિયાર રાખીને કાઢી લેઈ સુકવવું. આ પ્રમાણે વધારેવાર કરવાથી રંગ વધારે સારો તૈયાર થાય છે.

પ્રકરણ ૨૯.

સરખત, આઈસટીમ બનાવવાના પ્રયોગો.

ગુલાબનો સરખત—૧૨ ઓંસ તાજાં ગુલાબનાં ફુલની પાંખ-ડીપોને એક વાસણમાં નાંખી તે ઉપર ૧૫ પાઉન્ડ ભાંગતું પાણી નાંખવું. તેને ૧૨ કલાક સુધી ઢાંકી રાખી અને તે પછી પાણીને ગળી તેમાં ૩ રતલ ખાંડ નાંખી ૯માં સુધી ધીરા નેવું ઘાવ ત્યાં સુધી ઉકાળવું. હંદુ ઘણેથી રસોડી મળીને તેમાં ૨૫ ઓંસ રેકડી કાઢી સ્પોરીટ નાંખવો. (દાર નદી પીનાસઓ માટે નાંખવો નહીં) આ સરખતથી હાથપમના સાંધા દુખતા નથી.

નારંગીનો સરખત—૧૫ પાઉન્ડ ખાંડની કાચી ચાસણીમાં ૩ રામ નારંગીની છાલના અર્કને નાંખી બાટલીમાં બરવો.

અનેનસનો સરખત—એક પાઉન્ડ અનેનસના રસમાં ૨ રતલ સારી જુગા ખાંડ નાંખીને ધીમી આંચે ઉકાળો. કાગી ચાસણી બે તારી ઘાવ એટલે ઉતારી હંદુ પાકી બાટલીમાં બરવો.

દ્રાક્ષનો સરખત—૨ રતલ સારી કાગી દ્રાક્ષ ૧ગીલા કાઢેલી કચરી ગુંદ જેવી (સાદી જેવી) ઘાવ એટલે ૫ ઓંસ ખાંડ નાંખી દોઢ ફેર પાણી નાંખી થોડુંક ઉકાળવું. પછી તેને હંદુ પાકી ગાગી લેઈ બાટલીમાં બરવો.

લીંબુનું સરખત—૧૫ પાઉન્ડ ખાંડ પ્રથમ ૩રી હંદુ પાકેલા પાણીમાં ૩ રામ લીંબુની છાલનો અર્ક નાંખી સીસીમાં બરી રાખવો.

સફરજનનો સરખત—૫ અથવા ૧ પાઉન્ડ સફરજનના બને કાચા રડીને ૨૫ બાટલી પાણીમાં ગુલા ઉપર ઉકાળવા, અને વધારે નરમ થવા પછી પાણીને ગાગી નાંખી તેમાં મરજી પ્રમાણે ખાંડ અથવા મધ ઉમેરીને પાણીમાં વાપરવું.

આઈસટીમ બનાવવાની રીત—આઈસટીમ બનાવવા સારૂ દુધ મજૂં ચોખ્ખું લેઈએ, તે દુધને ગુલા ઉપર ચઢારી ધીમા અ-ગ્નિએ બહુ ઘાવ ત્યાં સુધી ઉકાળવું. પછી તેને હંદુ પાકી તેમાં મરજી મુજબ ખાંડ નાંખી કપાથી ગાગી લેવું. તેમાં ગમે તે બનતો પુરબો મેજવી આઈસના સંચામાં નાંખવું.

આઈસટીમ બનાવવાનો સચો જસતનો ટાઈટ લંચુનો હોવો

તૈયાર રાખ્યું. અતીથી વધુ કષાક સુધી મરજનને બીજાં સખાં
ત્યારનાં માંત્રી અડ રીઝ ૧૦ મો મુરખો જનાવનાં રીતમાં જખ
મુજબ જાવનાં મામળી જનાં, મરજનને ચુનાના પાણીમાંથી કદી
જોષ નાખી નીચોડી મામળીમાં નાખી તજના કદા. આ તેને નેંચી
તોળી કાઢી સખી ક્લેમ આનેથી આ મારે મુકી. મરજનને વધા
આ કરતા નંદ ને રખતા આગ રીજવા વિનાએ રહી જશે.
આમ આગ મજે ૧ મરજનનાં નાખી. અને મામળી તમ
૧ પાક વાટે માત્ર કદાકી સખી મોટું રેડી આમળી રહી અડ
મતળી કદી કદાકી રીઝ પાક રેડ. અને પાકું રહી એકમાર એકજ
રેડી. અને એને વજાના આગ રખતા વજાનો પાક તૈયાર થયેથી
૧ મોં મામળના જમવા નમ મરી મેં.

નુ- આ સંચુનો ૧૦૦ કામળી સંચુ, ૧ કદીયામાર સવ-
ર, ૧૧૦૦ મેર નીમાકર, ૧ કદીયામાર સવર, ૧ કદીયામાર
કમાચળી આ રીતના આ સંચુને એક કમાચળાના તોળાના નાખી
આ મેર પાકું તમા મેર દુધ નેના આર નાખ્યું. પછી તે તોળું
નુમા રેડ નુકો ધીવે તમડું કર. સુમારે એક કષાક મીજવા
મેં નાખ્યું તમા રેડનું રહી ૧ સંચુ કદાક કમાચળી આર કરતાં,
છી આ મેર નામાકરની મામળી કરી નેના મેર કદી મામળી
તમા જમ અકમ ને આમળના તોળા સંચુ તાવતાં, ત્યાર પછી
રેડ નેના રજુ રાખી આ અકમ નામલી, પછી નેના મેર વધુ
કદાક આર ન મુરખો. ત્યાર પાક એકને નિમે કમાચળી. રહી
જમ નેના નેના નેના નેના નેના નેના નેના નેના નેના નેના
નુમા નેના નેના નેના નેના નેના નેના નેના નેના નેના

નુ- આ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦
કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦

૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦
કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦
કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦
કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦
કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦
કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦
કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦
કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦ કમાચળી ૧૦૦

આમડી ઉપરથી કરચલી કાઢવાનો પ્રયોગ—પોણુ મીણુ ૧ ઐંસ, લીલી ગમના દુધનો રસ ૨ ઐંસ, મધ બે ઐંસ, ગુણ. બનું પાણી બે દ્રામ, ગુણાનું અતર ૨ ટીપાં, પ્રથમ મીણુને તપાવી ટાકું પડવા આવે કે તેમાં ઉપર જણાવેલી બાકીની જાદી ચીજો નાંખી એકત્ર થાય એટલે એક લીલીમાં ભરવું. તેવાર ઘણા બાદ શરીર ઉપર પસવાથી થએલી કરચલી દૂર થાય છે.

શરીર ઉપરથી સીતજાનાં ચાકાં દૂર કરવાની કૃતી—મીઠી બદામનું તેલ એક ઐંસ, સફેદ મીણુ ૨ દ્રામ, સ્પરમાસીસે ૨ દ્રામ એ બધાને એક વાસણમાં નાંખી એક કરી તેમાં આઘો દ્રામ કેસર નાંખી, દેવતાના અમારા ઉપર પીંગાળી ખરલમાં ઘુંટી સીતજાના ફુંકી મૂલતના પોલાં ચાકાં ઉપર લમાડવાથી નાજુદ થાય છે.

ધુંદણાં કઢાવેલાં કાઢી નાંખવાની કૃતી—ધુંદણાં કઢાવેલા ભાગ પર તેના કરતાં જરા મોટાં બજીટર મારવાં, અને બજીટર ઉપરે ત્યારે તેને ફેડીને પાણી કાઢી નાંખવું. બાદ રજાઈ જાય તેમ કરવું. આ પ્રમાણે કરવાથી નવી આમડી આવે છે, એટલે તેના ઉપર ધુંદણાંનો કાથ રહેશે નહીં.

ઢાંત ચોખ્ખા રાખવાની મશી—મમઘીરનો બારીક જુડો આઘો ઐંસ, કીમ ઓફ ટાઈર ૨ દ્રામ, બાગ આમેલીવા ૧ દ્રામ. આ બધાને જુદા જુદાં વાડી બારીક કરી મેજતી નાંખી હમેશાં ઘાતજી કરતી વખતે ઘાતજીના કુચા ઉપર ચડાવી ઢાંત ઉપર ખુબ પસવાથી ઘાત મારફ નુશીનાત બની અંગના મુદર દેખાવમાં વધારો કરે છે.

બીજી રીત—દુધાવેલી ફટકી, લીંગબોળ, સીપાલીના કાવ-લાનો ખૂંસ; આ ત્રણ એકઠા કરી ઝીલું બાકી ચાળી દાંતે ધમવું એટલે જોડએ તેના ઢાંત સાફ રહેશે.

મોં ઉપરના ખીસ દૂર કરવાની રીત—ચાર દ્રામ નવ-સાર લેઇ તેને એક કાવનવોટરની લીલીમાં ગુણાનના પાણી સાથે પીમાળી સ્વાર સાંજ બે વખત મોં ઉપર લમાડવાથી ખીસ જતા રહે છે.

વાળ કાઢી કરવાની રીત—૧ ઐંસ પીત્તો મેથીક એમિડ, નારંગીનું તેલ ૧૫ દ્રામ, રેડીપાઇસ્ટીફિટ ૧૫ ઐંસ અને પાણી ૩ ઐંસ મેજતી લમાડવાં વાળ કાઢ, મુચળા અને મગકતર થાય છે. માથાપરથી ખરી જતા વાળ અટકાવવા તથા ખરી

ગએલ જગોએ નવા ઉપાધ્યાની રીત—પોતું પેટોપીયમ તેમ
દાધમાં હેઠ માથા રૂપર હમેદા માલેદ ૧૨૦.

ચહેરા ઉપરના ખોલા તથા આકાં માલો નાંખનાર ઉ.
સમ મેગવજી—કાલી જામ ૧૩ દામ, રસાપુર ૧૨ મેન, દામ-
ગોલેલીક એસા ૩ દામ, ગોલેલાલ ૧ બી.ન, લીમર બેનગેલક
૨ દામ, યુવાનજા ગોલે તેલુ હેલ પ્રથમ રસાપુરને મુલાનજ-
જમાં પોતાનું, પછી તેમાં દામગો હોલીક એસિડને હમેરી નાખુએ
કુપી ગમનું, કાલી મામને જાલીને તેને ખુબ ભાગીક વાગે પડે
પડે ગોલેલાલ જામ હમેન. જતું અને તે એસામ થા જામ
એલે મુલાનજ પાછી રોડે રોડે મેગરી થાજીન મુલુનું. જ્યારે કુપ
જેતું થામ ત્યાર પછી તેમ. દીપે દીપે લીમર બેનગેલક હમેરુ
અને એ પડીએ લાલદામામ ૧૨૦. જ્યારે મેગવજી માલે ગમેલી
જામ ૧૩ તેમ રસાપુરનું પાછી હમેરુ. જામ આ સજી કાલી
કાલી તે મેગવજી એક પાન-૮ થામ ત્યા કુપી મુલાનજ પાછી
નોખા ૧૨૦ આ મેગવજી મેગવજી આલું ખોલ વિરો હરવામાં
પડીજ ઉપલ મ.૧૫ પડી છે. સંભાળ ગમસદ એલેલીક છે કે
મેં રૂપર કાલ જાલેને ગ.પડી થાલી તેમ તે જાલેને મેગવજી
દામે નહીં.

દાધની સ.મડી ફારતી અલાવવાની રીત—૧૨૩
માખજી મારે જામ ૧૨ની એલક હેલ હેલરલ, પડી તેમ મે
મખજા મે.૧૫ ૧૫ મેગવજી, જ્યારે જામ મલુનું દેલ તે. એ
માલે હેલ મેગવજી, આ મેગવજી સ.મડી ૧૨ની જાલે ૧૫ છે.

સ.મડીને સમુક અપનારી મેગવજી—૧૨૪જામ ૮
દામ, ગોલેલાલ ૧૨ મેન, મુલાનજ પાછી ૧ જામ ૮ એ મલુનું
મેગરી મલુનું સ.મડી ૧૨૩ સમસદ આલું કુપી મુલાનજ
સામ ૨ અને કાલકી જાલે. આ મેગવજી જાલે અને તે કાલે
જાલે માખજી મુલાનજી આ.૧૫ ૧૨.

જામ ઉપર જામની રીત—૧૨૫જામ ૧૨ની કાલે ૧૨ની
રીત—૧૨૫જામ ૧૨માં કાલે એલે ૧૨ને જામ ૮. ૧૨ માખજી
મે.૧૫ ૧૫ છે.

જામ માલે જામની રીત—૧૨૬જામ ૧૨ની
જામ ૧૨ને જામ ૧૨ને જામ ૧૨ને, અને ૧૨ને ૧૨ને

જાતલ એક તોસા; આ સપત્તી ચીને મેળતી ખરલ કી મામ
પાણી સાથે મેળતી રાતે સુતી વખત સહેલ વાગ જીવર મગાતી
સવારમાં પાછ નાંખતું. આ રીતે વાગ મગા કરેલા એક મહીલ
હતી રહે છે.

વાગ વપાડવાની રીતી વનરૂપતી—લાલ જલસુતી (લાલ
મ પેલી) ના દુધનો રમ દમેલાં માયામાં મોગવાળી માંવા થાય છે.

પ્રકરણ ૩૨.

ઝેર મંજાધી ભીજ ભીજ પ્રયોગો.

ચીંછીના ઝેરનો ઉપયોગ—રાત્રનું મૂળ પાણી માથે થમી
કામ જીર થમાવાળી ચીંછીનું ઝેર જતરે છે એટલુંજ નહિ. ધરતી
ને મૂળ દાંપમા દોળ તે થમ ચીંછીનું ઝેર પડતું નથી.

બીએ ઉપાય—મૂળાનો રમ કાંચ જીર મેળવાળી ઝેર તર-
તમ નાખતું થાય છે. થતી તે રમતું એક રીત ચીંછી જીર તરતું
દોળ તે તરતમ રીતે મળી જાય છે.

ત્રીએ ઉપાય—મેળતી દાંપનું મૂળ ના તેમો એક પાણી
માથે પીવાળી આખા કઠીરમાં રમતું ચીંછીનું રિય છુવતમ નાખતું
થાય છે. કાંચ દાંપતી અમર ચીંછીના મેળા રિય છે તેથી
જાતલ થાય છે.

ચીએ ઉપાય—ચાંદુના ચીંછીનું મૂળ ના તેમો એક પાણી
માથે પીવાળી ચીંછીને તેમજ કાંચ રમ જલનું ઝેર અમર કાંચ નથી.

પાંચમે ઉપાય—કામ જીર મીઠા એકોત્તમ મેળવાળી
તરતમ ઝેર નાખતું થાય છે.

છઠે ઉપાય—અપેલાના ખાતે પાણી માથે મેળતી કાં
રિયતું ઝેર મડતું દોળ કાં અધે કામતી ઝેર રીતે જીર થા-
કે, કાં કાંચ કાંચ ઝેર રીતે કાંચું અરતેર તેમ અમર કાંચ
જાતલ થાય છે. કાંચ કાંચે એકે તે જીર મેળવાળી ઝેર રીતે
જાય છે.

જુદાના ઝેરનો ઉપાય—અમરનું મૂળ પાણી માથે થતો
જાતલ એટલું જુદું અને કામ જીર તેમજ આખા કઠીર મેળાતું.

બીએ ઉપાય—કામતીના રમ રીતે કાંચ મેળવાળી.

હામણા કૃતરાના હેરનો ઉપાય—સમગ્ર નામની વનસ્પતિઓ આ વાવ છે, તેના મુળને તેજ સાથે ધોવાથી એ દત્તની જ્ય છે. આના સાથે તેજ નદીનું પાણી મેરડે બદલું વાવ તેરડું પાણી મેરડે.

બીજો ઉપાય—મીઠીનુંગીનીજડ, દોઝડોઝ, નેપાલો, મરીયાં, રાંધુ, આપાલ એ સનેનું બારીક કપડાણનું મુખ હરી તાંબુજનના રસ સાથે પુટી ૨ રતીની મેળા વાળવી. તેને મુઠમાં બમી કંબર જાડવરી અને પછી સાથે ખવડાવવી, જેથી સાન ધીરુમાં ટકમાં મૂક માર્ગે નીચા જાય એર નાનુક વાવ છે.

ઉપાય ત્રીજો—આમણું દુધ, મેળ, તેજ સરખા બારે કેમ પણ દેવું. પ્રમાણ રીઝ ચીજ તોલો તોલવા પ્રમાણમાં લેવી. એરડે એર ટપો કરી.

હાનખણુરાના હેરનો ઉપાય—માનમાં મરો દોઝ તેા ખાંડુ પાણી હરી તાંબુવાથી મરી કષ નીચા કરી, તથા કપ દર દર ખંડ મેરવાથી એર માનું નથી અને વોડું દત્તની જ્ય છે.

સાપના હેરનો ઉપાય—હોંમુત રક્તી ૨૧ ભાવનાએ ધોવા નેપાળના મીઠાને ધસી બંધન (જાંબખા) કપાથી અને તેનો સાપનો કપ નાનુક વાવ છે.

ઉપાય બીજો—મુઠી નામની મોષાસમાં એ વનસ્પતિ વાવ છે તેના પાંદડાનો રસ જાંબમાં બાળવાથી દુરત સાપનું હો દત્તની જ્ય છે. પરંતુ જાંબના પેડાં કાપેલા જાણુને કપડે કાપવું. એરડે મરી દોષા પછી પછીજ માવડેલીક જાંબનું, ૧૫૦ બાળતલી સાથે કાપડાએ જાણુ કાપા પ્રવલ કરી છે. નેપાળનો પેડ જાંબનામાં જ્ય આ પ્રવળે હરી મેરડું.

ત્રીજો ઉપાય—આપ મરો ૧ દુધ કપડા દરદર જાણુ એ દોઝીથી જાણુ નેપાળ દરદર એરડે એરડે જાણુ બંધન કાપડા કાપડા કાપડા મરો, જરૂર મુઠી કેવડાવો. અને રાત્રીને પાણીમાં દુધની માપનો, પાણી એ એક દુધ કેટલી રસ છે, તેમાં રાત્રીના પાં ૩૦ મિને નીચાં તે જ્ય પછેજ કપડો કાપડો છે.

કૃતરાના હેરનો ઉપાય—પદ્મના પાને કાપે, પાંડ, જાણુ એક અને તેજ જાંબની પદ્મ ૧૫૦ પદ્મ જાણુ કાપડો કાપડો કાપડો, જાણુ હી રાત્રી ૧૫ મિને પાણી એ નવ વાવ છે.

સોમલના ઝેરનો ઉપાય—ઉપશાનાં પાનાં પાણી ને પાણી પુડીને પાતાં.

બીજો ઉપાય—ઝેરમાને ફરી રમ કાઢી પાવાળી વખત થ ઝેર નિગળી જાય છે.

ત્રીજો ઉપાય—પાપડીજો કાચો વાડી પાણીમાં પડાવે તત્કાળ રિપ રાંત થાય છે.

ચોથો ઉપાય—સાગંવાર થી અમર ફુલ પાનું. જેમ જેમ વહડી થતી જાય, તેમ તેમ ઝેર નિગળવું જરૂરી.

છીંડામાનું ઝેર—જે જામ કપર જીવામાં વડાં દોષ, તે જાડી હાસળી પાતો અને અખરોટની મીઠા, રોપર તથા કાઠેં કાઠા તથાને આપગાના પાણીમાં વાડી પુડી તમામ મધમ ને થાય એટલે મેષ કરવો, ખાસ તેટલું જોખું જવાડાવું. આપો રીપ જોખરા મિલાવ બીજો જોગક નરિ આપવાળી ઝેર જતરે છે.

મ.કરણ ૩૩.

જુદી જુદી જાતના મસમો બનાવવાની કૃતિઓ.

કાચાનો મસમ—પપમ ના પાકાંદ કાઢી. એડમ (તેજાં એડાળીવનું) ના દર એક પેલી મગને એડાળી પછી તેનાં ૧ એડામ ૨,૩ ને મગાં જાન ૧ એડામ કાચાની જાડીને ડમેગીને એડામ ૧૦૦ નામ ને પડાવાન મીઠા સાપાટનું સરખીનાં મધમ કરવું. આ મધમ નુન, ના, ના, ના નાનું ૧૦૦ પડોજ આકારીર ઠી.

દેડાનો મસમ—તપાપાનું માનું દડામ, પાપાનું તેજ ૧૦૦ એડા અને એક દેડાની દાળ કાઢ મીઠાને મધમ કરી. તેજ તેજ દડા દાળ ૧૦૦, એક ૨૦૦ કરવું. આ મધમ દેડાના મધે રીપ, તરિ દર મધાવન તે જાડીને શાડી મધ તપાસ દેને દડા, પડ તે મધમ કરી ૧૦૦ કરે તે, તેમજ જવાડાં રાંત કરે છે.

જાડાનો મસમ—પાનું પાનું મધમ ૨ આનું કાઢે મધમ ૨ આનું, ના નાને પેડાં કાઢે ૧૦૦ ના. કાઢાં જાડાનાં કાઢે પાડી કાઢે જાડીને કાઢે. એને પેડાં ઉપર ને તેજ કાઢાનાં મુદા, જાડાં, મધાનું રિપોને મધમ કરે છે, તપાસનાં ના કાઢાં ૩૦૦ મધમ કરે. કાઢે છે.

હાથો મહમ—મમર (ત.ર) ૧૧ બૈંસ, રાગ ૧૧ બૈંસ
મમમમીનું મીજ ૧૧ બૈંસ અને બિહીવ મોહક ૧ પાઉ-૬, આ
કમળને સાથે મરમીથી તારતું અને કપાથી માતો લેખ નવા મુખી
તે નખેલ તાં મુખી તેને દશાવ દશાવ કરતું. આ મહમ મામુમ
લંચં ચીમેને આજ્ઞા રીતે દુઝને છે.

સાદો મહમ—બિહીવ બિહીવ ૧૧૧ બૈંસ, અને મોહ મીજ
૨ બૈંસ આ મન્નેને ધીમા અગીયાર તારીને મોંચ કનડીને નવા
મુખી નખેલ નવ નદિ તાં મુખી દશાવ દશાવ કરતું. એને આજ્ઞા
થો સારો મહમ હો છે. આ મહમ મામીયા નહીં રજાતા આ-
થોને રૂઝે છે, અને બીજા મહમો નવાવચ મારે આ મહમ રૂઝો-
મેમાં આવે છે.

હીરામીની મહમ—હીરામીની બારીક મુખી ૧૧૧ મામ અને
કાઠો મહમ ૧ બૈંસ આ મન્નેને કાઠથી નવાવ પુઝિને મેવરતું.
એને મુખમાં ઉપર મહમવાથી પડે સાથે મામને રી છે.

રૂપેનરાકનનો મહમ—૨૧૪ રૂપેનરાકન, ૨ ૨૧૪ સાથો
મહમ, એ મેને ધોમી મરમીથી ધોમનો મોંચ કનડી નવામુખી
નખેલ તાં મુખી દશાવ દશાવ કરતું. આ મહમને હીરે પા રૂ-
પેનરાકન આમરે લખાવવાથી (મહમવાથી) પડે ન રાવો દાવ છે.

મામીનો મહમ—મામ ૧૧૧ મુખીને કપાઝાજી કપી એ
મામ કેહ મામ મામ સાથે મહમમ, મેનડીને પરીજ મુદ્દી નવાવરે
મનો નવ એકો મહમ તેવાર મરો લખમરો તેને દાવ, મુખાથી
મામ અવચા કાઠી મારે લખાવવામાં આવે છે અને મુખ પડેલ
મારો રી છે.

પામીનો મહમ—૪ બૈંસ બિહીવ બિહીવ, ૮ બૈંસ મોહ
મામ આ મેને મીમી અગીયાર મેવરતું. પડો તેને કનડી ૧૬
મુખી મહમ નખેલે તેમાં કપા (૬૬) કાંમે હીરા મેનડીને,
પામી ૨ ૨૧૪ મેનડીએલે મહમ કેહ મેરી મેરી મેનડીએ અને
પુરેનલ મતું. એ રીને મરો, મહમ તેવાર કપી મામમ, અમુદમ
મી મેલ.

હીરામીનો મહમ—મામીનો મુખી ૬૦, ૧ મામ, મામ
(મુખાથી મરમ) ૧૧ બૈંસ એ મેને મોહ લખમ મુખી મુદ્દા દાવ
મુખી રૂપેનરાકન અને તે મોહ મામ મામ તાં હીરા મુદ્દા અને તેને
કનડી માં પા મામ લખમ મુખી મેલ.

લાલ મલમ—મુઠે અરમાની શેર ૧, સોંદર શેર ૨; એ બન્નેને ખરેખ કરી તેમાં તેજ યા શેર નાંખી તેને ધીમા અંભારાનો દેવના ઉપર રાખનાં આઠરે ચાર કોમળાં ઉભરા આવે કે ગુરત નીચે ઉતારી ઠંડો થએ કાચના વાસણમાં બરી મુકવો. એ રજવવાના કામમાં વપરાય છે.

દાઝેલાનો મલમ—રાગ ટાંક ૩, મુઠે અરમાની ટાંક ૧, સંખછર ટાંક ૧, અને ગાયનું ધી તોલા ૪; આ ચીજોને મેગલી મલમ બનાવવો, પછી દાઝવાના વજુ ઉપર લખાવવો.

મુકરણ ૩૪.

લુદી લુદી જાતનાં ચુર્ણો બનાવવાની કૃતિઓ.

હીંગાણક ચુર્ણ—મરી, છર, દોઝ, મુંક, પીપર, અજમો, સીંધર, સાદછર એ સર્વે ચીજોને લીંબી કાઢી ચોખ્ખી કરી ખંડીને વઘ્ઘાગ ચૂણ બનાવવું, તેની લીંબુના રસથી મોગીઓ વાણવાવના પ્રમાણની બનાવવી. સવાર સાંજ બે વખત આઠ આઠ મોગી લેવાથી દસ્ત સાફ સાથે છે તથા મુંક, અછર્ણ, મોઝો વીંચેરેને બેચાડે છે. આ ચુર્ણ રવાદીષ છે.

સધુ સુદર્શન ચુર્ણ—પીંખળામુગ, લીંબીપીપર, દરમાં, કક, લવિંગ, લીંબાની અતરજાલ, તજ અને ચંદન આ દરેક એકેક તોલો તથા કરીયાનું પાંચ તોલા; એ પ્રમાણે લેઈ તેનું વઘ્ઘાગ ચુર્ણ કરી દીવસમાં બે વખતે એટલે સાંજ સવાર ખા પા તોલો લેવાથી તાવનો નાશ થાય છે,

આનંદ હૈરવ ચુર્ણ—લીંબોડ, વજનામ, પીંપર, ટંકજુખાર, મરીનાં એ સર્વે એક રૂપીઆનાર લેઈ ચુરણ કરી મોટા લીંબુના રસમાં મર્દન કરી તેની મોગી બનાવવી, તેમાંથી એક રનિમાર ખાવામાં લે તો અછર્ણ મટાડે તથા જૂખ લગાડે છે.

નૃસિંહ ચુર્ણ—ચીકટ, મિવામાં, તજ, ચીંચાં, આ સર્વ આ બાજે લેઈ ખાંડી કપડાંમાં કરી તેમાં મધ મેગલી ભેર જેવડી મોગીઓ કરવી એકેક મોગી સાકર સાથે ખાવી જેથી અછર્ણ મટાડિ તથા દરસ વીંચેરે દૂર થાય છે.

સિતોદ્ધારી મૂર્તિ—સાત ૧૧ તોલા, વાંસાપુર ૮ તોલા,
 ૫૧૨ ૪ તોલા, જોલાવથી ૨ તોલા, તજ ૧ તોલો, આ તમામ
 મહંતોને ખંડી વસતિમાં મુકી મનાવ્યું. માતા ન તોલો થી અને
 ૪૫ રૂપે ખાવાથી ખંડી મટે છે.

રશાસણ સુષુપ્તિ—જાંઘડાં, મરી, ચોખર, આ મરડાં સખ-
મરડે લેઈ ગુર્જે રી સાદર કાથે પા લોહાની માયાથી જાવ તો
પદ યાન્ત કાથ.

સમુદાઈ ચુર્ણ—વઘજ, ટાં, મિથેરા, મચ્છન, સુદ, ખરી,
પીંગળ અને દોઝડું સમભાગ ચુર્ણ કરી તે કોકિલા રસમાં બાલું.
ક્રૂષ્ણ જારિ વાલુ ઉપર આસીર છે.

સામુનાદિ ચૂર્ણ બોણું—સસણ, છાર, સંચળ, શિષેર, મુદા,
મરી, પોષર અને દાંચ આ સર્વનું ચૂર્ણ કરી સીકુતા રસમાં
થોડી જાડી અદરવામાં આપે તે અજીર્ણથી ગ્રાસ દિવરના દોષ તે
જામે પાય છે.

[illegible]

મંદિરારિ શુભ—મહા, હામ, મંદિર, દેવમંદિર, મંદિર,
મા મંદિરે મંદિરમ દેવે તેમ મંદિરમ મંદિર મંદિર. તેમજ મંદિર
મંદિર તેમજ મંદિરમ મંદિર મંદિર મંદિર મંદિર મંદિર મંદિર
મંદિરમ મંદિરમ મંદિર મંદિર મંદિર મંદિર મંદિર મંદિર

[illegible][illegible]

ચાકતું ચૂર્ણ—તળનો છુદો ૩ ઐંસ, જાવડાનો છુદો ૩ ઐંસ, લવંગ ૧૧૧ ઐંસ, ઇલાયચી ૧ ઐંસ, કેસર ૧ ઐંસ, કાક ૨૫ ઐંસ, ચાક ૨૧ ઐંસ, એ સર્વે મિશ્ર કરીને વઘગાજ રાંધેલાં. માત્રા ૧૦ થી ૬૦ ગ્રેન.

રાજવદ્વિભ ચૂર્ણ—વાવડીંગ, આંખગાં, તજ, દરેક તોલા ૧, લવંગ તોલા ૨૧, છર તોલા ૨૧, ચાકછર તોલા ૨૧, મુંદાં ૪૨, પીપર, દરેક તોલા ૨૧; અજમો, હરડે, તમાકુપત્ર, દરેક તોલા ૧; કોકમ તોલા ૨૧, સિંધવ તોલા ૫, નસોતર તોલા ૩૧, સંચળ તોલા ૫, મોનામુખી તોલા ૭, દાકમનાં બીજ તોલા ૨૮, ધાણા તોલા ૧૧૧, સારી રીતે શેષેલા નેપાળાનાં બીજ ૬૦ લેઈ લીંબુના રસની ૧૦ આવનાઓ દેવી. ૫છી એ સર્વે ચૂર્ણ નેટલો અણનો ખાર મેળવી ખૂબ ખરજ કરી મધ અને સાકર સાથે મેળવી એક એક આનીબારની કરવી.

કુમકુમાદી ચૂર્ણ—કેસર, કરતુરી, મોષ, તજ, તમાકુપત્ર, ઇલાયચી, નામકેસર, હરડે, બડેડાં, આંખગાં, અફલગરો, અમ્ર, ષણ, દાકમ, મરીવાં, પીપર, અજમો, આંખગી, હોંખેડાં, કપુર, તમર, ચીરણ, સવિંગ, જાવડાં, ધાવડી, હાપલેટ, અગર, કોકાણ, કમળાકાંડી, વાસકપુર, કચુરો, તાંબીસપત્ર, ચિત્રો, જટામાંસી, જાવડાં, કાંસડી, ખરેડી, કડ, પીપળામુળ, મોનામુખી, એ બધાં જારીક ચૂર્ણ મરખા બામે લેઈ એ બધાના નેટલો મેચરસ હોંખેડો, અને એ તમામ બીજ નેટલો સાકર મેળવવી. માત્રા એક તોલાનાં; અગર, જાવડાં અને માત્રે વજુ વખત જમ્યા પછી લેવી, તેથી જાડા તથા ખરડો મટે છે.

મહા ખાંડવ—અજાના ખાડીઆં, કોકમ, આંખગાં, મુંદાં, નારંગી, જાંબા, કરમદાં, દાકમ, ખાડી દામ, ખોર, રોતુર, ખીન્દેરાં, લીંબુ જાંબીરી, આખગી, અમલવેત, અણનો ખાર, તુલ્લી એ સર્વેનો રસ બે બાગ.

મુંદાં, પીપર, પીપળામુળ, અજમો, મરીવાં, ધાણા, સંચળ, છર, તજ એ બધાં એક બાગ, સાકર ૧ બાગ, મધ ૧ બાગ; એ બધાં મેળવી એક મહીનાપર્યંત ખાડીના વાસણમાં રહેવા દેવું. બાદ વંચમાં નાખી એનો અર્ક કઢાડી લે. પછી તે અર્કને એક વાસ-ખમાં જરી ૧ મહીના દુધી જમીનમાં દારી રાખી દારી લેઈ, પછી દેવમેગમાં લેવો, આ રાજવાદ્વિભી મરિગા કહેવાય છે.



છર, શાદછર, સંયગ, સોધવ, દિંગ, બીડુણ એ સર્વે ચીજ સમાન ભાગે લેઇ તેમના વજન જોડકું ઈદજવનું ચુર્ણ સાથે મેગરી વસ્ત્ર-ભાગ ચુર્ણ બનાવવું તેમાંથી યોગ્ય પ્રમાણમાં ખાવામાં આવે તો સંમદણી, અતિસાર, ઘર દુર થાય છે.

બોડવ ફગાદી ચુર્ણ—બીલતો ગર, નાગરભોષ, વાજો, મોયરસ, ઈદજવ, તેનું સમભાગે ચુર્ણ કરવું. તે રક્તિ તથા વયના પ્રમાણમાં પાણી અને દુધ અથવા છાશ સાથે આપવું જોયી મરી અને ઝાડો મટે છે.

કર્કશાદી ચુર્ણ—કરકચના મેગાનાં મીઝ, મરી, એ એ સરખે ભાગે લેઇ બારીક વાટી વસ્ત્રભાગ ચુર્ણ કરી ૧૫ થી ૩૦ ગ્રેન સુધી દાઢીયા તાવ વપર આપવાથી અસર થાય છે.

લવિંગાદિ ચુર્ણ—લવિંગ આઠ માસા, દંડાપચી ૧૧ તોલો, જવરજ ૧ તોલો, અરીજુ ૧ માસો, આ સર્વેનું ચુર્ણ કરી તેમાંથી ૧૮ તોલો ઉના પાણી સાથે લેવાથી ડાઢેરા ઉપર મારો શયરો કરે છે.

દિંશુ પંચુક ચુર્ણ—દિંગ, સિંધવ, કોકર્મ, રાઇ, મુંડ આ સર્વેનું સમભાગ ચુર્ણ બનાવી યોગ્ય દીવસ સેવન કરવાથી પેટમાં વડનો વાયુનો ગોળો દુર થાય છે.

બોધાદિ ચુર્ણ—મુંડ, મરી, પીપર, દરડાં, બડોડાં, આંબળાં, દંડાપચી, મોષ, વાડીંગ, તમાકુપત્ર, એ દરેક ચીજ તોલો તોલો, લવિંગ ૧૦ તોલા, નસોતર ૨૦ તોલા; એ સર્વે દવાઓનું બારીક ચુર્ણ કરી એકત્ર કરવું. તેમાંથી માજ સવાર અથવા તોલો લેઇ સાકર મિશ્ર કરી પાણી જોડે લેવાથી ઝાડો સાફ આવનાં સોજ ઉતરી જાય છે.

વડવાનજ ચુર્ણ—સિંધવ ૧ ભાગ, પીપળીમુળ ૨ ભાગ, પીપર ૩ ભાગ, ચવક ૪ ભાગ, ચિરો ૫ ભાગ, મુંડ ૭ ભાગ, દીવજ ૭ ભાગ, ઉપર પ્રમાણે સર્વે ચીજ લેઇ તેનું સાર વસ્ત્રભાગ ચુર્ણ કરવું તેમાંથી દરરોજ રક્તિ અનુસાર લેવાથી અઝીપદીસ અને ઝાડો શુદ્ધ કરે છે.

લપુકબ્વાદ ચુર્ણ—ખારો ૧ ભાગ, ગધેક ૨ ભાગ, લોદમરમ ૧૧ ભાગ, સંયગ ૧ ભાગ, દંડાખાર ૧ ભાગ, મરી ૧ ભાગ, પીપળીમુળ ૨ ભાગ, પીપર ૨ ભાગ, ચિરો ૨ ભાગ, મુંડ ૨ ભાગ, સર્વે ૧૫ ભાગ; આ સર્વે ચીજ એકત્ર કરી તેને લીંબુના રસની

૩ આવનાએ દેતી, આ વાદ જાણી આપે કોલન સમયે આવ .
આવા ૧ થી ૪ વાવ, અટકું ૧ થી ૩ મેરેગ ૧૪૨ આ ૧૪૨ થી
આવી અટકા રહે છે.

ભારતર લવણરિ યુક્ત—૫.૫૩, ૫.૫૪ થી ૫.૫૫
હી, મિથેવ, મીઠુન, તામ્રમય નામો ૩ આ ૧૦૩ ને
મંથન તોણ ૨૦, મીઠુ તોણ ૨૩, મામલક ૧ ને, ૧૪૩ આ ૧૪૩
૮ તોણ, આ સર્વેનુ એકર યુક્ત ૧૨૩ આ ૧૨૩ આ ૧૨૩
આપે આવનાથી અગ્રી પ્રથિમ થાય છે

અતિવિપાદિ યુક્ત—અતિરિપ ૧ ૧.૫ ને ૧.૫, ૧.૫
વના શેગ ૧ મામ, મેષ ૧ મામ, આ સર્વ ને નેન ૧૫ થી
યુક્ત ૩૨૩, આવા ૨૦ થી ૪૦ નેન.

લેહીમધારિ યુક્ત—કોનામુખારિ ૧૫, ૧૫, ૧૫
મીઠુ ૨ મોલ, પોમિથી નામને, જુલો ૧ ને ૧, ૧૫, ૧૫
કોના, આવા ૩૦ નેન મુખી.

તથારિ યુક્ત—તથારો ૧૫, ૧૫, ૧૫, ૧૫, ૧૫
મીઠુ ૧ નેમ, તાંતો નો ૧ મોલ એકર ૧ ૧૫, ૧૫
યુક્ત મુખથી લેકુ, આવા ૪ થી ૧૪ નેન

ભાંગારિ યુક્ત—ભાંગારો ૧૫, ૧૫, ૧૫, ૧૫, ૧૫
મીઠુ, તરીય, હી, ૪૩, ૪૩, ૪૩, ૪૩, ૪૩, ૪૩, ૪૩, ૪૩
તમ, ૪૪, ૪૪, ૪૪, ૪૪, ૪૪, ૪૪, ૪૪, ૪૪, ૪૪, ૪૪, ૪૪
દેતી, તેમાં ભાંગારો ૩૦ તોણ થાય એકર એકર ૧ ૧૫, ૧૫
આવ તેમજો આર મેલથી મુલ ૧૨૩ આ ૧૨૩ આ ૧૨૩
અને ૧૫ દિવર આવાય છે.

અમ્રસારિ યુક્ત—આમરો, ૧૫, ૧૫, ૧૫, ૧૫, ૧૫
તંત્રી, કવિન, કો ૧૦ કોલ અથ આ ૧૫, ૧૫, ૧૫, ૧૫
આર થકુ આવ દેન તેને અમરો ૩૦ અથ ૧ ૧૫, ૧૫, ૧૫
મુલા વખતો તો ૧૫ પેલો ભાંગાર ૧૫ આ ૧૫, ૧૫
આરો થાય છે.

અમ્રસારિ બીજું યુક્ત—આમરો ૧ અથ અંતર ૨
અથ, ૧૫ ૨ અથ, અમરો ૧ અથ, ૧૫, ૧૫, ૧૫, ૧૫
૨ અથ, અંતર ૧ અથ, અથ ૪ અથ અંતર ૨ અથ, ૧૫
૧૫ ૪ અથ, ૧૫ ૪ અથ, કો ૧૦ થી ૧૦ થી ૧૦ થી ૧૦ થી ૧૦

કરવી. ગમ્યાંને ઘાંત આરતી વખત જાડો ચુંક અને ઉઘડી ઉપર ઉત્તમ શાયદો કરે છે.

અન્નમોહાદિ ચુર્ણ—અન્નમો, સિંધવ, જવખાર, હરડે, હામ, સંયગ એ તમામ ચીજને ખાંડી ભરી રાખવી. ૫ થી ૧૦ વાતની માત્રામાં આપવાથી ચુંક અને અછળું મટે છે.

નાગાવ્યુન ચુર્ણ—શોષિતો પારો, શોષિતો વજનામ, શોષિતો આમલકારો ગંધક, પોંપર એ સર્વે એક એક પૈસામાર લેવાં. ૫થી તેમાં ત્રણ પૈસામાર ભરી મેગલીને આદાના રસમાં એક દીરસ સુધી ખરસ કરવું. આ ચુર્ણની એકજ ગોળી ખાધ તો મદારોજ મટાડે છે, અછળું દાગે છે, અને મડોડું સ્વાદિષ્ટ રાખે છે. ગોળીનું પ્રમાણ રતી પ્રમાણેનું.

નાગાવ્યુન ચુર્ણ બીજુ—ભવિંગ, અકતકરો, પીપળીમુળ, તજ, સોડોડીનું મૂળ, પીપળામુળ એ સર્વેને બારીક વાડી કપાડાણ ચુર્ણ બનાવી લીંબુના રસમાં અગ્ની ઉપર રોકી વાસ વાતની ગોળીયો વાજવી. દરરોજ સવાર સાંજ અંકે ગોળી ખાવામાં આવે તો મદા રોગને દાગી મ્હેંડાને સ્વાદિષ્ટ રાખે છે.

સાડું ચુર્ણ—કુતીનો ૨ દ્રામ, અન્નમો ૧ દ્રામ, ઇલાયચી ૨ દ્રામ, ભરી ૨ દ્રામ, મુંક ૨ દ્રામ, એ પ્રમાણે દરેક ચીજ લેઈ ખાંડી બારીક ચુર્ણ કરી તેમાં મધ મેગવવું. તેમાંથી ૧ થી બે દ્રામ લેવાથી અછળું ચુંક જાડો વેંડી તથા વાગુ ઉપર ખલું સરસ ઝામ કરે છે.

ચુર્ણ બીજુ—મીનીનો મળ ૨ દ્રામ, મેાવ ૧ દ્રામ, મુંક ૧૧૧ દ્રામ, મોયરસ ૧ દ્રામ, આ મર્વે ચીજોને ખાંડી વજનામ ચુર્ણ બનાવી ૧૧૧ થી ૨ દ્રામ ઘોડી સાકર સાથે દીરમમાં એ ત્રણ વખત મરડા તથા જાડા ઉપર આપવું.

ચુર્ણ ત્રીજુ—અંજ ૧ દ્રામ, જવખાર ૧૧૧ દ્રામ, ઇલાયચી ૧૧૧ દ્રામ, રૂપીમસ્તની ૧૧૧ દ્રામ, તજ ૧૧૧ દ્રામ, સાકર ૩ દ્રામ, આ તમામ ચીજ મીઠ કરી વજનામ ચુર્ણ બનાવવું. માત્રા ૨૦ થી ૪૦ મેન ધનુર, મધિય, ચમડા અને જાડાને ૫જ દુર કરે છે.

ચુર્ણ ચોથુ—ગોડ (મુંક, ભરી, પોંપર) ૪ તેણા, સાકર ૨૪ તેણા, સાડમ ૮ તેણા, ત્રીભવક (તજ, તખ્તખજ, ઇલાયચી) ૪ તેણા; આ મર્વેનું ચુર્ણ કરી રોજ માત્રામાં લેવાથી લુખ મળી જાય છે.

આપતું. આ ચુર્ણ જળધર તેમજ બીજા પેટનાં રોગોને પણ ઘાત પડે છે. પરંતુ જલધર માટે આ ખાસ ઉપયોગી આવે છે.

ચુર્ણ ત્રીણું—દિમજ, અતિવિષ, કિંગ, સંચળ, વજ, દંડ જળ એ સર્વેનું સમભાગ ચુર્ણ ગરમ પાણીમાં અડધો તોલો આપવાથી પેટનો વાયુ, હજી બંધ થશે.

ચુર્ણ ચૌથું—વીરજવાળો, સિંધવ, કિંગ, એરંડાનું મુળ, એ સમભાગે શેષ ચુર્ણ બનાવી તેના પાણીમાં પીવાથી પેટમાં દુખનું બંધ થાય છે.

ચુર્ણ પાંચમું—અદેડાં ૧ ભાગ, મુંક ૧ ભાગ, દરેડે ૧ ભાગ, ડગ્ગચના ઝોળાના મીઝ ૩ ભાગ. આ સર્વેનું બારીક ચુર્ણ કરી મીઝ કરી ભોર જેવડી એરંડીયા તેણમાં ઝોળાચો વાળી, તે શેષથી પેટમાં દુઃખનું દૂર થાય છે.

ચુર્ણ છઠું—મુંક, હીમજ, પોપર, નમોતર, સંચળ, સમભાગ લીધાથી મુંક, પેટનો વાયુ તથા મગજના દુર થશે.

ચુર્ણ સાતમું—મુંક, હીંગ, માછખાર એ સર્વેનું ચુર્ણ અઠ્ઠણ તથા ઘાનું રાખત કરે છે.

ચુર્ણ આઠમું—જવખાર, ટકજખાર, ગિયાનાં મુળ, ત્રીકુંડા, પચવરજ (મીઠું, સોંધવ, સંચળ, બીડમુળ, માછખાર) નું સમભાગે ચુર્ણ ત્રીજાના કાલશમાં શેજ, જેથી રમ્ભ માર આવે છે.

ચુર્ણ નવમું—મુંક, મરી, ટંકજખાર, પારો, મંધક, આ સર્વેને સમભાગ શેતાં. અને તેમાં તેણાનાં બીજ એ ભાગ હેઠ તેને ખગમન. પુટી એકન કરવું. આડ એ ર નિત પ્રમાણમાં તે આપવું. તેણાને જીવાળ આવવામાં વળીજ માલતી રાખવી. અજીમમાં શેકા ફેટલીકવાર તેનો જીવાળ શે છે તેથી વખતે પાણું માફ પીવામાં આવે છે.

ચુર્ણ દશમું—માટી, હુંડ, મેઠા, દેરાદાર અને હીમજના કાદામાં માવનું સમભાગ મુજ નખેલી પાતું.

મુકરણ ઉપં.

લુદી લુદી જાતના રોગોના માટે ઘરગણુ યથુ
રાટે તેવા દવાઓના પ્રયોગો.

સારસાપેરીલા જનાવવાની રીત—રાત્રી સુત્ર ૧૩ જેમણે,
સારસાપેરીલાનાં મૂળ ના બેંસ, સસેકામનાં મૂળ ના બેંસ, ગ્રામા-
નું સાકું ના બેંસ, તથા જેડીમખડું સાકું ૧૦ રેન, મેડીતી-
જીવની જાંબ ૧૫ પાઉન્ડ, ડાંગનું પાણી-૩૫૨ની સપાટી થોળેને
મંદી ઝીંકી રી એક વામળમાં બરતી: ૫જી સેરા ઉપર ૧૫ પાઉન્ડ
કાચું ૫જી રી ૧ પાઉન્ડ ૬ જી રાખજું. ત્યાર ૫જી તેને પીંચી
બેંસે ૧ પાઉન્ડ પાણી રે ત્યાં સુધી ડાંગનું, ૫જી ૧૬ ઘરેણી
કાચું રાખજું. આ રસ લેલી સુધારી લેખડીને દહિા બારે રે.
રહિતો લાંબે છે, અને સધિયા તબલો તથા મીઠા આમડીયા લીંબે
કાચો રહે છે. પ્રમાણ ૧ યા ૨ બેંસ સુધી રાખમા ને વખત
લેવાને લગત નથી.

લેખાનનાં ફુલ જનાવવાની રીત—એક લેખાનાં પાનડી
જેડી ઉપર લેખાનની ઝીંકી સુધી પાણી લેલીને પીંચી બારે ઉપર
કાચું, અને આ સુધી પાનડી દવા ૫જી તે ઉપર એક રાચક
વામળ ઉપર લીંબે સધિ તથા રી નીચી તાડીને બસ થકુ તથા
રહિતો. તેથી ત્યાર ૫જી રેલા વામળના તાડીને લાખડો. ત્યાર ત્યાર
તથા રહે ત્યારે ડાંગી ૧૬ રસ રેજું. અને ૫જી ઉપર વામળને
પીંચી લાખી આ તેના તાડીને તથા રહેલા લેખાનના ફુલ એક
કાચી રહેલી લેવાં. આ લેખાનના ફુલ રહનાં રાખડાં બારે છે.

પામનાં પ્યાણ, ઝિલોઝિા જનાવવાની રીત—લેખાની
કાચીને રેલાતથા રાખડીને એક મૂળ ના બેંસ તે ૫જી
૫જી તાડી તેનાથા મૂળ તાંખડું. પાડી ને ૫જી રેલા પાડી
લીંબે રહિતો, તેથી રોગડીમાંથી રસ ન બસ એકાકી રહેવા
બસ આગળ તેને સધિ તથા રહિતો. આ તે રહામાં રાખડી
કાચી તો રેલા મદદરહી. બારે રહિતો મોળેને લાંબે રાખ ત્યારે
૧૦૦૦ રહે રહાતથા અને ૫જી તેનાથા રહાતથા રહાતથા
રહે જનારહી, અને તે રહા ૧૩ રેલાતથાનાં તાડી રેવાની

આપણું. આ ચુર્ણ જળપર તેમજ બીજા પેટના રોગોને પણ કાઢી
પડે છે. પરંતુ જગદર માટે આ ખાસ ઉપયોગી આવે છે.

ચુર્ણ ત્રીશુનું—દિમજ, અનિવિષ, દિંગ, સંચળ, વજ, દંડ
જવ એ સર્વેનું સમભાગ ચુર્ણ ગરમ પાણીમાં અડધો તોલો આપ-
વાથી પેટનો વાયુ, યજ બંધ થશે.

ચુર્ણ ચૌશુનું—વીરજવાળો, સિધન, દિંગ, એરંડાનું મુળ, એ
મમભાગે શેષ ચુર્ણ બનાવી કેના પાણીમાં પીવાથી પેટમાં દુષ્ટ
બંધ થાય છે.

ચુર્ણ પાંચમું—બદેડાં ૧ ભાગ, મુક ૧ ભાગ, દરડે ૧ ભાગ,
કગ્ગચના ઝોળાના બીજ ૩ ભાગ. આ મર્ચેનું બારીક ચુર્ણ કરી મીઠ
કરી બેર જેવડી એરંડીવા તેજમાં ઝોળાયેલા પાણી, તે સેવથી
પેટમાં દુષ્ટનું દુર થાય છે.

ચુર્ણ છઠું—મુક, લીમજ, પીપર, નમોનર, સંચળ, સમભાગ
લીધાથી મુક, પેટનો વાયુ તથા મગજનું દુર થશે.

ચુર્ણ સાતમું—મુક, લીમ, માછખાર એ સર્વેનું ચુર્ણ અ-
ઘર્ણ તથા યજનું રાખન કરે છે.

ચુર્ણ આઠમું—જવખાર, દંડજખાર, ગિલાનાં મુળ, ત્રીકડા,
પચવવળ (મીઠું, મીઠન, મંચળ, બીડબુજ, માછખાર) નું સમભાગે
ચુર્ણ ત્રીજાના કાચમાં લેઈ, જેથી રજ માટે આવે છે.

ચુર્ણ નવમું—મુક, તરી, ટંકજખાર, પારો, મધક, આ
મર્ચેને સમભાગ મેળ, બને તેવા તેજમાં બીજા બે ભાગ લેઈ
તેને અગ્નિ પૂરી એવ કાઢી માટે એ રાત્રિ પ્રમાણમાં તે આવડું.
તે રાત્રિનો શુભાગ આપવાના તબીબ માગતી રાખથી અનુષ્ઠાન
શેષે કેટલીકવાર તેનો શુભાગ લે છે તેથી વખતે પડું માફ પડી-
શકે આવે છે.

ચુર્ણ દસમું—માણી, મુક, મેલો, દેવદાર અને લીમજના
કાઠનાં કાવડ સમભાગ મુલ નંખી પાડું.

મુકરણ ઉપ.

લુદી લુદી બતના રોગોના માટે ધરમતુ યદુ
શકે તેવા દવાઓના પ્રયોગો.

સારસાપેરીલા બનાવવાની રીત—૨૧ એસ ૨૩ જેમેસ.
સારસાપેરીલાનાં ફળ ના એંસ, સહેકાસના મુળ ૧૧ એંસ, એન્થ.
મુ લાકું ના એંસ, તથા જેમિમયુ લાકું ૧૦ મેન, મેકીટી.
મનની બલ ૧૧૧ પાન્ડ, ઉગતું પાણી-૩૫૨ની સખતી ચોળેને
એંસી કીણી રી એંસ વાસખમાં બરી: ૫૫૧ એંસ ઉપર ૧૧૧ પાન્ડ
લાકું પાણી રી ૧ દલા દાંડી રાખડું: ત્યાર પછી તેને ધીમી
ગરમી ૧ પાન્ડ પાણી રહે ત્યાં મુડી ઉગતું, પછી ૬૬ મેસી
મળા માલું. આ રસ કોંઠી સુધારી હોલ્લીને લખિ બાપે છે.
દિનેસ લાંબ છે, અને સખિયા તબીબે તથા બીજાં આમીનનાં દરોને
મારો કરે છે. પ્રમાણ ૧ થી ૨ એંસ સુધી તાલકમાં ને રખા
વેવાને હાથન નથી.

હોમાનનાં ફુલ બનાવવાની રીત—એંસ કોંઠાની પાનગી
કોંઠી ઉપર એન્થાનની કીણી મુડી પાવરી કોંઠીને ધીમી બાવ ઉપર
મુડી, અને આ મુડી પાનગી થવા પછી તે ઉપર એંસ માલુ
પાલકુ ઉડુ લીટી લખિ નખ રી તરીવા તબીબે બરા થી લાવ
કરે. તેથી ત્યાર થઈ રેલા તાલકના તબીબે લાવશે. ત્યાર તાલક
પાલકુ રહે ત્યારે ઉગારી ૬૬ થવા રેલું. અને પછી ઉપરથી વાસખને
દીનેસી લાગી થઈ તેવા તબીબે નખ રહેલા હોમાનના ફુલ એંસ
હળિયા રમેડી વેરાં આ હોમાનના ફુલ રસવા તાલકમાં બાવ છે.

પાસાનાં પ્યાલ, એળીએ બનાવવાની રીત—કોંઠાની
પાસાને રેલાતર તાલક તેષ હોલ્લીમાં ૧૫૦૦૦ મુડી લાંબી તે ૫૫
પોઠી તાલક તેષ ૫૫ લાંબું. પછી તે ૫૫ એંસ મેલકા પાલકો
ઉપર લાંબે, તેથી હોલ્લીમાં ૫૫૫ ન બલ એંસ મેલકા પાલકો
બોલ માલકા તેનો લખિ નખ કરે. ત્યાર તે ૬૬૫ થઈ પાલકો
બોલ તથા રેલા તાલક રહે. ત્યારે પોઠી મેલકા થવા થવા ત્યારે
૬૬૫ રહે ત્યારે અને પછી તેમાં ૫૫૫ ૬૬૫ માલકા
એંસે નખારી, અને તે ઉપર ૬૬ હોલ્લીમાં નામીડુ ફુલ બોલ

મું પુખ્ત બોલી દુખના ઘંતના ઘડમાં ફેરવાયી થયો શાયરો હો
 છે, તમા આઠાના દુખમાં મધ મેળી તે રાત વખરે સગાઈવાળી
 શાયરો હો છે.

હાલનો આકરસીર હિસાજ—પુવાડના મુળને વચ્ચર કાપ
 ધાળી મીઝુના રમમાં મેળી તાર વખરે સગાઈવાળી તાર જતી રહે છે.

ખંતુરાનું ઝેર ટવાઈવાની દવા—ખજૂર, કાશ, આમલીના
 મર્ચ, ઘડખનાં બીજ, શામળા, અને આંગણો મરખે માલે મેળે
 તેમને આગિક વાલી તેમાં પાંચ માનું પાણી તાપી ઉકાળાને આપ-
 વાળી ઝેર પારે છે.

પાચનશક્તિ વધારવાનો ઉપાય—દમેચા મરિચ આપાળી
 પાચનશક્તિમાં વધારો થાય છે.

પીત્તનો ઝારો મરે ઝંચો પ્રયોગ—આપમનો તુલસી એકથી
 બે મલીની માગમાં આપવાળી પીત્ત મોડીનો ઝારો મરે છે.

મરડાનો ઉપાય—જાંબાનાં ફળ અને ડાખનો પીત્તો મળે
 આમીરે હસાજ છે, અને કાશ ને જામળા તરે મુઠાળી વચગાય છે.

પાપુનો હિસાજ—જવામની ડાખને મોડી મુપાડવાળી મારો
 શાંતો થાય છે.

દુષ્ટતા અમર્ષ મદાઈવાની રીત—દરડાનો વધારો થયો તમા
 જવામનાં દુખ વાલી મેળાઈવાની અવ ખળી પડે છે.

કૌરવ આપખાલી દવા—૧ મેળો કળીવાનું મેંછ તેને આખરે
 ખાલી ૧૦ મેંચ વાડવા પાણીનાં તાંતનું અને તેને એક કપાક
 દહી મગરું, ખળી મારી મેંછ માદળીનાં ખળી મગજનું; તેને દિવસમાં
 મધ ચળવ ૧૨ દહીએ એક ભિંચ વગાળે લે.

ખાટુપુદ મુર્ખી—અનાઈનીં મુળ, કંચડીનાં બીજ, કૌરવનાં
 બીજ, જીરખજીરનાં બીજ, મેંચ, પાણ તર, અને આદળી સાથે
 આપમ મેંચે કરતે આપે મેંચ આંકિ આંકિ કરતાં. તેવને કરતે
 આપુ કરી તેનાં ૧૦ દહીએ ૪ લી રૂબ મરત કોણું માવડું દુધ પી.

ખાટુપુદ મુર્ખી તંજન બીજાનું—મેંચરમ (મેંચરમ
 ૧) અનાઈનો, દહી મુર્ખી, દિલી મુર્ખી, અણાળી, દિલ્લી,
 મેંચ, મેંચ તર, મેંચ વડાઈ, કૌરવનાં બીજ, દુધવાની
 તર, અનાઈનો બીજ, જીરખજીરનાં બીજ, અણાઈનો, આદળી
 મેંચે મેંચરમે કરતે મેંચ આંકિ આંકિ વચગાય મુર્ખી કરી
 દહી અણાઈ આપ તર ૧૨ મેંચે આદળીનાં બીજ મગજનું અને
 મેંચે કોણું એક દહીએ મેંચે કરતે આંકિ આંકિ.

બધે પેશાબ ઇલાચનો ઉપાય—મુરોબાર તથા ઠારની કોઠિને વાડી કપડાણ કરીને ફૂડી ઉપર લેપ કરે તથા પેડ ઉપર અને તે ઉપર મુથાનાં પાંતરાં જાપે તો ઘૂરત પેશાબ છુટે.

બીજો ઉપાય—ફૂંચગાંઠાં ખીજ, ગોખર, કપાસ, માકીનાં ખીજ એ સપગ્ગી ઘીન્નેને ૨ તોલાને આઠરે લેઇ બોખરાં કરી ૧ ઘેર પાણીમાં ઉઘાડીને પાણી ઘેર ૧ બારી રહે ત્યારે તેમાં આઠરની આમણી આપીને રરડીને પાકું, નેથી એ કલાકમાં પેશાબ છુટે છે.

ગાજરની પોટીસ—ગાજરને પાણીમાં ડાઘાળી નરમ થએથી માત્ર લેઇ મમળી મુમળી બનાવી ગંધાતાં શર્કરા અને ચાંદાં ઉપર ખાંધાયથી પ્રજોગ રાખરો થાય છે.

કુમંગીની પોટીસ—આ પોટીસ ગાજરની પોટીસ પ્રમાણે બનાવવી. એ માધુમકને પછી જલ્દા રીતે પકવી નાંખે છે.

ખસખસના પોસ્તની પોટીસ—ખસખસના પોસ્તને પાણીમાં ઘુમ ડાઘાળી તેમાં પાકીને ઘર મેઝવીને પોટીસ બનાવવી, આ પોટીસથી રરડી રેતા કપી થાય છે.

કેલસાની પોટીસ—કેલસાજી પાકી બપવા બજાણીની પોટીસમાં બારીક કાપસાની જૂથી મેળવી રેવી. આ પોટીસથી ચાંદાં થા પાણીની ખસામ થામ દૂર થાય છે પણ આ પોટીસ વારે બહારે જાણવી એમ છે.

ખાગાંઠોનો ઉપાય—ઠારની કોટી કોર કપાસા કિંક કરાવ ઉપર ઉઘાડી તેની પડી બારવાથી માંડે બેસી જતી બપરે રાત્રી જરે.

રતાંકિણાનો ઉપાય—પીમરી સાચુ તથા જુનો રેળ એ બન્નેને કાંસાની પાણીમાં ભરી રો ચોળી તેમાંથી બાંખમાં બાંખત રો તો જેને ઘનચ ન રેખાતું દેખ તે રેખતો થાય અને બાંખને પછે આરામ થાય છે.

બીજી રીત—કપેશાન કાંઈ જલની પાઈને કીણી વાડીને નાંખે જાય.

બીજી રીત—કોઠીના રૂબે ૧૫ રા ગિલસ બંધરો.

થાલી રીત—પીમરી કોઠીની કાંઈકા રમખંડાંને કાંઈકા

લાવાને ઉપાય—રેખરે રીતે જલ ૪, કોઠીની એ

પોટી ૪, તલનો ૫, જામ ૪, અને રિસાળી ૫, જા ૪, એ બધી બજાંને મેળી રી કપાસજી કાંઈ, નેથી કાન લેઈ ચલ્લી અને તેમાં રીસાળ ૪ થી ૫ લઈ રેવી કાંઈ થાયે જરે.

ઉપાય બીજો—રજાજ ૮ માસ, સીમાતરીયો એટલે
માસ, હીરામેળ ૪ માસ, અને એસેન્સ એક પીપરમીડનાં
૩૦ એ સપ્તામાં મેળવી કપડાણ કરી તેમાં પીપરમીડનાં રીપા
ખીને ચોળી વળે એટલું પાણી નાખી વડાણા જેવડી મોઝીપો
જવી અને તેમાંથી સારું સવાર બે માસના વજન મોઝીએ મ
અને પછી હોલો કાઢેલી રાખ તોડા રાખ, ટરપેન્ડાઇન તોડા
તથા તમનું તેજ તોડા ૧૦, એ બધાંને મેળવી બધાં હાથપમ
ગળા હોય ત્યાં મસળવું.

સચકનો: હસાજ—૧ ચમચો મધ અને એક ચ
મીડું, અને ૧ હાની સહેલી એક રસ કરી એક ગાઠા છાંયી
ફેવું, અને પછી તેને ફાલતા બાજ ઉપર સમાવી મજબુત પાડી બો

ઉપરસનો: ઉપાય—મોળ અને સારો સરકા સરખે બારે
પ્યાવામાં મેળવીને તે ઉપર એક રકાખી દાંડી અને તેને બા
આગળ ધરવું. બપોરે આ મેળવણી મરમીથી એક રમ ધાવ
તેમાંથી દવામાં ૪ વખત એક એક ચમચો લેવો.

મ.કરણ ૩૬.

જુદી જુદી જાતના પરચુરણ હુંમરો.

અમરદીવા—મધુદરીજ તથા મંગલ વાડીને રમાં મેળવીને
કાકડો જલાવવો. પછી તેજમાં બીબલીને સજમાવનું વરમાર કે
નથી કરી જુલને નથી.

કપડામાં આગ નાખવી—સિપરિડ તથા કપૂર મેકરી તે
કપડાને ચોળી મુકાવવું. પછી તે કપડાને મગકાવે તો બહો ધાવ
આવશે કપડાનું રાખ ધાવ છે.

નાચતી (કુદતી) વીંદી અથવા લીંબુ—એક બીડ ૫
પારો મરી હીડ બીડ કરી રેતા કપ પી મુડી રેસથી
વગા દારે છે.

વહીમાં બહા કરવા—ટર્પેન્ડાઇન ચિંકાંજી જતી
જીદી કાઢવામાં મુડી જખી નાખી મગકાવનાં બપોરે તેજ રે
જીદી કાઢવા કરે.

વતા પડકારથી બચાવ નહી—મુરખાર, કુંવરને રમ
કે જવને મેગરી પાણી હરી લાવે તથા ચાર ૫૮ તેના
દેવતા અથવામાં આવે તો બચાવ નહિ.
પાણીમાં રીવો બાળવાની રીત—પાણી મરેલા કાઠીવામાં
કે મુર મેગરેલી રતી લાવેર મુર જે લાવેર સગાવવાથી
હો છે.

ખાંડને લાડકો કરવાની રીત—ખાંડને કોરેર ચોરાસ સાથે
કે મધને તેજાબ હાંટવાથી બાકા થાય છે.
નારંગીનાં ફળ મીઠાં લાવવાની રીત—ફળ, ઝોળ અને
પાસનાં ખાંડથી મેગરણીનું ખાતર નારંગીના ખાંડને રસતાં ખાંડ
પર પુરાવાથી મીઠાં રમ આવવા લાગે છે.
ફેરી મીઠી લાવવા માટે પ્રયોગ—તીરજવાડો, નાચરોષ
માં કે પજોમાં ઉમાળી ખાંડના ખાંડના રસતાં ખાંડ હરી કો-
ચ રેવાથી મીઠાં રમ લેશે છે.

કાઠનાં ફળ મીઠાં અને બીજાં નાનાં ધાવ તેવો પ્રયોગ—
કાઠનાં પાસનાં ખાંડ અથવા ચોખ્ખાં મરુણ, નેલીમધ, ખાંડ જે
મધને મેગરી કાઠનાં મુગીમાંમાં રસોળ સોમવા કાઠનાં રમ મધમાં
પછી થઈ બીજાં નીચેનાં નાનાં ધાવ છે અને આ પ્રયોગ વધારે
લંબા વખત સુધી બરી રાખવામાં આવે તો બીજાં વચ્ચેનાં રમ
જુ થઈ જાય છે.

બોરડી ઉપર મીઠાં વેર લાવવાનો પ્રયોગ—નેલીમધને
લગાવે હરી હોય પછી મરુણની જાડ કરા કુચ આવે પાંદડી તેના
જુથમાં હાંટતા રેવાથી અને કુચ આખા જાડ નેલીમધને મુર
અને મધ મુર રસતાં પુરવાથી મીઠાં અને મરુણવાડો રમ આવે છે.
કાઠની કલમ કરવાની રીત—કાંઈ મરેલો કાંઈ અથવા
તે જાડ નેલા કરાથી રમ કરી દેવ, તે કાંઈ વધે જરૂં અને
તે કાંઈ રમ દેવથી મરુણ મધમાંથી રે રહે રહે રાત્રી કાંઈ
નહી તેમ રાત્રીથી રાત્રી રમ રસોળ રોડે રોડે રોડે રોડે
મધ રેડું. સંભાળ અથવા મેરડી રાત્રીથી રે રાત્રી રોડે રોડે
વધારે રોડેથી રોડે રાત્રી રાત્રી રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે
રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે
રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે
રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે રોડે

પાણીમાં પોમાજવાં, અને તે પાણી સોનાના સમાન ઉપર બસ મોરચુ નાખી સગાવી પસવાથી પલ્લુજ તેજદાર થાય છે.

અગરખની મુસ બનાવવાની કૃતી-અગરખ અને ગ્રીક્ષી મારી એ ગળેની બુટી કરી પાણી મેળવીને તેની મુસ કરવી. આ મુસમાં કાચનો રસ ક્યો હોય તો મુસને ન ચોંટતાં અગરખો રહે છે. સત્તમ કાચ માળવાને માટે અથવા બીજા કાંઈ પણ પાત્ર માળવા માટે આવી મુસ બનાવવી.

માખણને ત્રણ વર્ષ સુધી તાણું રાખવાની રીત-૧ ભાગ મુરોખાર, ૧ ભાગ ખાંડ, ૨ ભાગ મીઠું. એ બધાને જુદાં જુદાં બારી ખાંડી મેળવવાં. સાર પછી એક રતલ માખણને ઉપર સખેલા ૧ ઓંસ મિશ્રણમાં નાંખીને મેળવવું. સાર પછી એ મેળવેલા માખણને એક માટીના વાસણમાં અથવા સાકડાની કચરોટમાં મેલી વાસણનાં મોં ઉપર તેજવાળા કાગળ મુકી ઉપર સાકડાનું ઢાંચું મુકવું. પછી તે વાસણમાંથી એક મહીના સુધી માખણને કાઢીને વાપરવું નહીં, કેમ તેથી માખણ જમડી ત્વય છે એવી રીતે રખેલા માખણનો સ્વાદ તથા રંગ તાજા માખણની આરક સાંખી મૂકત સુધી રહે છે.

રખર કાપવાની રીત-બારે રખરના કડા કરવા હોય ત્યારે કાપતી વખતે જરી અગર ચપ્પુ ઉપર પાણીની ધાર કરવી એટલે રખરના તુરત કડા થશે. પાણીની મદદ વીના રખરના કડા કરવાને પણી દરકન પડે છે.

આંગળીએ બેડેલી વીંટી કાઢવાની કળા-સોનાની અથવા બીજા કાંઈ પણ પાત્રની વીંટી આંગળીએ મેલી સોને ચડી નિખતી ન હોય તો તેના ઉપર પાંચે પસીને જરાક ટોકવાથી અથવા રાખવાથી કડા થઈ નિકળી જશે અને પછી કડાએને જાણી કાઢવાથી પાત્ર ઘસડીના રૂપે તેવાર થશે.

કેનવાસ અથવા ઝનના તંબુ વરસાદથી ન ભીંજાય તેવી કળા-પ્રથમ કપડાને રસડીના મરમ પાણીમાં ડુબાવીને તરતજ સુવર એક થેડ નેને એસડિડ એક એલ્યુમીના કરે છે તેના મરમ પાણીમાં ડુભાવવું એટલે કાચી પાણીમાં નહીં બીંજાય તેવું તેવાર થશે.

ભાટે રાગ મુધારવાની રીત-વડીવાળાના તેજમાં નેળીમળા સત્તમી મેળી વાળી ખેંદમાં રાખવી તેથી રાગ ધૂર અને છે. પણ આ પ્રકારીસ પણ દવાડાની મેળેથી ધૂર છે.

નદીમાં દમેલાં ઠેડ સામા પાણીમાં ક્રમા રડી પાંદડાં તિલક સુધી કવિસુએ (જોડમાં) મેલવાથી રામમાં એકએ તેવો રસાર થાય છે. પરંતુ દરેક બેચાક અને તાજાં રંગ સિવાય બીજું કંઈ ખાતું

222 442, 22, 2222, 222 222 222 222 222, 222 222 222

ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଜଣାଇ—ଆମ ଶ୍ରେଣୀରୁ ଉତ୍ତମ ଶିକ୍ଷା ନେବାକୁ ଯିବାକୁ ଯାଉଛୁ ।

१. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)
 २. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)
 ३. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)
 ४. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)
 ५. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)
 ६. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)
 ७. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)
 ८. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)
 ९. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)
 १०. श्री गुरुदेव (१. १. १) श्री गुरुदेव (१. १. १)

જાહેર' જાણી મુકામનો સૌન્દર્ય-વર્ણન

[illegible][illegible]

કોઈનું પ્રશ્નની જગો નહીં તેથી નીચે—પા. ૧ :

CO. (C) 2011-2012. All rights reserved.
 2011-2012. All rights reserved.
 2011-2012. All rights reserved.

१९३३-३४ के लिये बजट का प्रस्ताव
 १९३३-३४ के लिये बजट का प्रस्ताव
 १९३३-३४ के लिये बजट का प्रस्ताव
 १९३३-३४ के लिये बजट का प्रस्ताव
 १९३३-३४ के लिये बजट का प्रस्ताव

১৯৭১ সালের ৩১ ডিসেম্বর
 বাংলাদেশ স্বাধীন হওয়ার
 ৫০ বছর পূর্তি উপলক্ষে

ત્રીજી રીત—જાણીયુનો જા કામ લેઇ અડધો ઓમ યુગ્મ-
ત્રયોગમાં નાંખીશાહી જેવું થાય તેટલો વાકન (વાર ચોખ્ખો) મેજરી
તેને પાંચી વડે સીમડા ઉપર સમાવી ચાર કલાક રહેવા દેઇ અડધી
કલાકી નાંખવું.

શીંગડાંના બદળને હીપના જેવાં કરવાની રીત—
શીંગડાંના બદળને પ્રથમ સુપરગ્રેડ અથવા એસિડિટ ઓર મોના
સાજીમા વકાગમાં, પછી ધનુજ કલાનેર (કીયુટ) લાઇટુલોરીક
ઓમડમા બોળી રાખવાથી હીપના જેવા ચળકાટવાર થાય છે.

શીંગડાંની કાંસડીયો હીપના જેવી બનાવવાની રીત—
શીંગડાંની કામડીયોને પ્રથમ નાઇટ્રેટ ઓર મેટમાં એક રાત
પલાળી રાખી જીજે દાંતમે વળુ તોડા નાઇટ્રીક એમીડ અને ૯૭
સાકા પાણી મેજરીને તેના કીયુટ કરેલા પાણીમાં ૫૦ કલાક મોજી
રાખી પછીથી જલાર કાઢી સ્વચ્છ પાણીથી ધોઇ નાંખવી.

જંગાલ બનાવવાની રીત—એક જાંબાના વાકામાં ૫૦
ગેર જાંબાનો કાનસથી ઘસી કાઢેલો બારીક બૂંદ નાખી, તેમાં અડધો
ગેર નવમાસર મેજવો, પછી તે વાકાને એક જીલ વાકામાં
વડિયુનો રમ ભરી તેમા આ જાંબાના જૂઠાવાળે વાકા કુલનો મુકો,
અને તેને દાંડી રાખવો, એટલે, ચાળાસ દીવસ રાખી મુકાં વચમાં
તેમનો રમ મુકાઇ ત્યજ નો જીજે કીયુનો રમ ખરેલ મુકાં પુરી
વચ્ચે તેમનો જાંબાનો જૂથ કલાકી મુકીને વાડી ભેરાથી જમાવ થશે.

ધીમાં ચરખી, બોપરેલ વીનેરેના બેગ હોય તો તે
પારખી કાઢવાની રીત—ધીમાં ધણી જલની ચરખી અને તેણેની
મેજવણી કરી (મેગ કરી) લેવામાં આદે છે. નાસં, કાંદ, હાંર
(સુર) વીનેરે જલનોની ચરખી, તથા બોપરનું તેલ અને મકુપના
ખેલ (ડેઝિન ડેઝીન) તેલ માસ ધીમાં મેગરી રેવે છે. તેને
પારખી કાઢવાની રીત આ પ્રમાણે છે.

બીજી રીત—ધીનું વિશીષ્ટ મુકાલ ૬૨૦ થી ૬૦૦ દોઝદોનું નથી,
જીલ તેલ અને ચરખીના વિશીષ્ટ મુકાલ ૬૦૨ થી ૬૦૫ દોઝ છે.

ફેબ્રુઆરી થી વામ જેડે આ જંગાલાસ ધીની વચને ૫૨-
ખાવતું તેમજ આખી જેવાં સ્વાદમાં દેર માનુષ પડી પરખાવ છે.
તેમજ વંતે મગ્મ કરી તથામ કરતું મેગ મીવવનું થી કંડુ પાસ
પછી ૪૮ થી ૬૦ (કાં) જલ છે, અને ચરખી દોઝેલા જંગાલાસ
વંતે ૬૦૦ થી ૬૨૦ થાય છે, એટલે મેગવણી અંતેને કાંડી થી
જેડે છે.

ખુરશી થી દેખડપર જોડેલા કપડાને સાફ કરવાની

—મહત્વા યુધ્ધને નાશી ૧૫૩૩ ઉપર લેખ કરી, ૧૬૫૧નું ૧૫૫
ખાતે સાર કરવાથી મોખ્ખું ૧૫૬ નવ છે.
દોષ ઉપરથી સાહીના કાપકાઢવાની રીત—૩૦૮ ઉપર
તપ્તની ટાંચીના કાપ પાસા દોષ લે, મોઢાલીઠી મેલિયુ
પર પાંચી ખોલા કાપ કરે તથાવચથી તે કાપ બીજા
પર નથી.

ચીનાઈ સાદીને સાફ કરવાની રીત—ચીનાઈ સાદી
સાથ વડ દોષ લે, ચીનાઈ પાણીમાં લડા કરાના કુચને મોઢા
કુચ વડે સાદી રાંધી; અને પછી રવચ પાણી વડે ધોઈ યા
પાણી દોષ કાપ નહિ પાણી રંગ સહેતું રહેતું.

સોનેરી ઝીંદા દોઢી બજીસો તથા સોનાની બનાવેલી
બજીસો સાફ કરવાની રીત—મગાના રીંદના પાણીને મગ
કાપ કરીને તે પાણીનો ધોષ મુસાબા મજમના મોખ્ખા ૧૫૫
વડે નાવચ સોઢાઈ લેખથી દુધી નાવચથી સાફ થાય છે.
ધાત્રાએને ડોષ પજી બાતનો રોમ ન થાય તેવું મુર્સ-

ધાત્રા ૨૦, ચાપડોમ, ચંચાપુર રોઠી તોથા ૨૦, દરે, નહે
ખંડેશ રોઠી તોથા ૧૦, મેસાકુમ, કાસીયાત નમચ રોઠી તોથા
૨૦, સુરે તોથા ૨૦, સુચા તેથા ૮૦, નાચે, પીચાકુમ, નાચાર,
ધાત્રા રોઠી તોથા ૨૦, બીચીને નર્મ તેથા ૧૦, વરધાને,
ધાત્રા, ધાત્રા, કોલાઈ, કાંમલુક રોઠી તોથા ૧૦, કાં
ધાત્રા, કાંમલુક, નાચે બીચ, કાંમલુક રોઠી તોથા ૧૦, કાં
ધાત્રા, નાચેકર, કાંમલુ, કાંમલુ, કાંમલુ રોઠી તોથા ૧૦, ના
ધાત્રા તોથા ૧૦, કોપર તોથા ૧૦, કાંમલુક, મેલી, રોઠી
તોથા ૨૦, કાંમલુકી કાંમલુ તોથા ૨૨૦, કાંમલુકી કાંમલુ
કોઠી રીતે નાચાર મુર્સ રીતે તેથા તોથા ૧૦, કોઠી
કોઠી સાથે મેલી ધાત્રા સંજ કાંમલુ નાચારે તો ધાત્રા
નાચારે યેમ નહીં વચ વચને કાંમલુ ૧૮, નાચે, કાંમલુ, ૧૮,
ધાત્રા, નાચે, નાચે કોચે રીતે ૧૪ જુદા જુદા રીતે લે
નાચે કાંમલુ ૧૪.

બીજી રીત—નાચેકર ધાત્રા નાચાર રોઠી તોથા ૨૦,
ધાત્રા, કાંમલુ, કાંમલુ રોઠી તોથા ૨૦, કાંમલુ, કાંમલુ, કાંમલુ,
ધાત્રા રોઠી તોથા ૨૦, નાચેકર, નાચે, નાચે રોઠી તોથા ૧૦, કાં
ધાત્રા, કાંમલુ, કાંમલુ રોઠી તોથા ૨૦, કાંમલુ, કાંમલુ, કાંમલુ, કાંમલુ,
તોથા ૧૦, કાંમલુ, કાંમલુ, કાંમલુ રોઠી તોથા ૧૦, નાચે, કાંમલુ, કાંમલુ,
૧૦ તોથા, કાંમલુ, કાંમલુ રોઠી તોથા ૧૦, કાંમલુ, કાંમલુ, કાંમલુ,
કાંમલુ રોઠી તોથા ૧૦, કાંમલુ, કાંમલુ, કાંમલુ રોઠી તોથા ૧૦,

જેવો કરી એક ચીની વાસણમાં અથવા માટીના રાખેલા વાસણમાં નાંખવો, પછી તેમાં ઉપર સુધી પાણી રેડી ખુબ દલાવવું. અને તેને એક બાજુએ રાખી સુકવું. જ્યારે સધળો ચાક તળીએ બેસે એટલે ઉપરથી નિનરું પાણી કદાદી નાંખી એક રકાખીમાં પાયરી સુકવો. સુકાયા પછી એક ખમ્બમાં નાંખી વાટી બુકો કરી બાટલીમાં ભરી રાખવો. એ ઘડેલાને કહેવે છે, અને તેને પ્રીથેઈ ચોક કહે છે.

કાબોઈનેઈ એાઈ મોઘ બનાવવાની રીત--ગમે તે વખતે એાખો સાજખાર લેવો. પછી તેના બુકો કરી તે ડુબે એટલું પાણી નાંખવું. પછી તેને એક વાસણમાં નાંખીને તે સાજખાર સધળો પીંગળી જળ ત્યાં સુધી ઉકાળવો. પછી તેને કામગી કામળ (ખેટાઈ-ગપેપર)થી માળી લેઈ એક લોખંડના વાસણમાં નાંખી રીંધી ઉકાળવું. જ્યારે તે કકણ ધવા આવે કે હેડે ઉતારી હંકુ પડવા દેવું, એટલે સહેઈ ખાંડની માફક માંગડા ધરો. પછી તેને પેલોગા મોંઘવાળી બાટલીમાં ભરીને મજબુત ખુચ મારવો.

ગોદડ સાઈઝ બનાવવાની રીત--પીજો રંગ એક ભાગ, કોપામ વાનોઈસ બે ભાગ, સાદુ અગસીનું તેજ ત્રણ ભાગ, ટરપેન્ટાઈન ચાર ભાગ, અને ઉકાળેલુ અગસીનું તેજ પાંચ ભાગ, ઉપરની જલ્દસે પૈકી રંગને ખુબ બારીક વાટીને જરા તેજ સાથે મેજવીને ખુબ લુટવો. બાદ તેમાં બીજી સધળી ચીજો નાંખી મીઠ કરી ભરી રાખવું. આ મીઠ કામળ, લાકડું વીગેરેપર સોના રૂપાની લુકી ચડાવવાના કામમાં આવે છે.

સીદ્ધર પાઉડર બનાવવાની રીત--ચાંદીના વરખ લેડને મધમાં નાખીને ખુબ બારીક વાટવા. બાદ પેાઘ નાંખવાથી સીદ્ધર પાઉડર બને છે. આ લુકો જળ ચીસ્ટ અને રૂપેરી શાકી જનાવવાના કામમાં આવે છે.

એાડ પાઉડર બનાવવાની રીત--સોનાના વર્ખને મધમાં નાંખી ખુબ બારીક વાટવા, અને સારી પેડે બારીક કર્યા પછી તેમાં ગરમ પાણી નાંખી દલાવવું, એટલે સધળું મધ પીંગળી જશે. આ પાણીને જરાવાર ફરવા રેઈ નિતારી લેવું. આ પ્રમાણે ત્રણ ગાર વખત કરવાથી સોનાનો બારીક લુકો તે વાસણના તળીએ બેસશે. આ પાઉડર ગિફ્ટ કરવામાં તેમજ સોનેરી શાદો જનાવવામાં વપરાય છે.

હીરાની પરીક્ષા--અમેરીકામાં પ્રગટ થતા ન્યુવાર્કસન નામના જનમાં ખી. ઇ. આર. કંઈ જે જવાહીરનો અનુભવો પરિકા છે, તેને દીયનો એક નવો ટુણ જાહેરમાં આપ્યો છે. જેથી તેને બીજા પદાર્થોમાંથી સહેલાઈથી જુદો પાડી શકાય છે.

રાષ્ટ્ર સોઆરદી તરફથી નીકળતા ઇ. સ. ૧૯૫૩ ના વર્ષમાં રોજર્ડ જાહટ તરફથી "અખાસમાં પ્રગટતો પ્રખ્યાત હીરા" એ ના-

જાનવરને થના ખરવાસ, શોવાસનો ઉત્તમ ઉપાય—

ગામડી દાર તોવા પ, ઠગેનડામન તોવા રા, મુંડ તોવા રા, દી-
રાકગી તોવા ગા એ મર્વે ગીલેને વાગીને બકીર ડાંડ પડે મે-
ળીને રંગેવર દોરને આપનું. વગી પાણીમાં ખુબ મીઠું નાખીને તે
વડે દરેગજ એ વખત તેનું મ્હેણીનું. અને એનાં પડવાં દોર તો તે
ઉપર વિધાવતી કામર ચોપડવા, અને તે દેડાંએ કમરે ખરાવ નહીં,
તથા એ જાગ જાનવર સાંડ નહીં, તેમ કામડા, માખીઓ વગેરે
પ્રાણીઓ દેગન ન હરે એટલા માટે તે ઉપર કપડાંનો પાસો મજબૂત
બાંધવા. જાનવરને ધાતું દુખનું દોષ નો તે ઉપર ગરમ પિટીમ મુકવી,
અને ખરીમતી માંમરો જાગ દોષ તે (કહેતો હોવા પડેનો રર-
નો) ચપ્પાવડે કાપી કાઢવો.

જીવડાં પડી ગયાં હોય તો (કીડા) વખતે એ વખત સાફ
પાણીથી અથવા મીઠાના પાણીથી ઘીછ નાંખવા. જાદુ જમાં આગળ
કીડા પડના હોય ત્યાં આગળ ખાંડની ખૂબી જમરાવતી અને તે ઉ-
પર ખરસાતીનું દુધ મુકવું એટલે પણ જાગે એકાદ વખતમાં જ કીડા
મરી જાય છે. તોપણ સંજાગના રહેવું. એ કીડા કાઢ માધુમ પડે
તો ફરી વખત દુધ લમાવવું એટલે નાજુદ થઈ જશે.

આ પ્રમાણે કરવા છતાં જોનાં રહેવું કે માખીયો કીડાનાં ડાં
(યુધ) મુકે છે કે નહિ ? મુતી માધુમ પડે તો તે કહાડી નાંખી
હાથ તથા મીઠું મેગવી ને જામ ઘીછ નાંખવો. ઉપર ગાંધર અગર
લીંબડાનું તેલ અથવા કળુજનું તેલ લમાવવું. આ પ્રમાણે ખરેખર જો
ધ્યાનપૂર્વક સારવાર કરવામાં આવે તો એકી મુશ્કેલી આ દરદ
નાજુદ થઈ જાય છે, એમાં કિચિત્ સંદેહ રાખવા જોવું નથી. મન-
લખમાં અજમાવણ સિદ્ધ છે તો આ ઉપાય સહેલો હોય દરેક મનુષ્ય
અર્થ સીરાય મશતમાં કરી શકશે તો તે પાતાના કામમાં ફેરફાર મેળવશે.

તેલ અને ચરખીથી શુદ્ધાથ તેમજ બીજાં દુધની ખુ-
શાબો કહાડી લેવાની રીત—તેલ અથવા ચરખીને એક વાસણમાં
નાંખીને તે વાસણ બીજા ઉકળના પાણીના વાસણ ઉપર મુકવું. એ-
ટલે તે તરેના પાણીની ગરમીથી ખુબ ઉકળવા લાગે એટલે તેમાં
શુદ્ધાથનાં દુધ નાંખવાં, અને ખુબ દલાવીને તે વાસણને નીચે ઉતારી-
ને તેને બંધ કરી ૨૪ કલાક સુધી રહેવા દેવું. અને વખતે વખતે
દલાવતા જવું. બીજો દીવસે પણ ઉપર પ્રમાણે પાણીના વાસણ ઉપર
મુકી ગરમ કરી સારી પેઠે દલાવી વાસણને નીચે ઉતારી, જાડા કપ-
ડાથી ગાળી લેવું. આ પ્રમાણે દર બીજો દીવસે તેલ તેલમાં શુ-
દ્ધાથનાં દુધ નવાં ઉમેરી ઉપર મુકવા ખાર વખત કરવાથી ધાતું જ
ઉચી જાતનું સુચાસીક તેલ બને છે.

સમાપ્ત.

(Estb 1870)

મહાદેવ રામચંદ્ર જાગૃષ્ટ

પુસ્તકાલયનું

ફુનર, ખેતીવાડી તથા શીશ્વનાં પુસ્તકોનું

ચાટલોગ સૂચીપત્ર

(નંબર ૬)

મહાદેવ રામચંદ્ર જાગૃષ્ટ

ગુજરાત એન્ડ પબ્લીશર

અમદાવાદ

MAHADEV RAMCHANDRA JAGTSHE,

Bookseller & Publisher,

Thane Gate, AHMEDABAD.

શ્રી "જાગૃષ્ટ" એન્ડ કંપની લિમિટેડ, અમદાવાદ

માહકો અને વ્યાપારીઓને જાણવા ભેગ નિયમો.

(૧) જોઈ નો જોઈ વેપાર એજ અમારી દુકાનનો સંદાન છે.

(૨) પુસ્તકો રોકડી કિંમતે વેચવામાં આવે છે. કપાર આપવામાં આવશે નહીં.

(૩) દેવાવર ખાતેથી પુસ્તકો મંગાવનારાઓને વેશ્યુપેએ-મલ પાસેથી પોસ્ટ મારફતે અથવા રેલ્વે મારફતે મોકલવામાં આવશે.

(૪) ખરીદ કરેલા પુસ્તકો પાછો રાખવામાં આવશે નહીં. તેમજ કપાટલોગમાં સખેલી કિંમત કરતાં પાછળથી મન્યકતાએ કિંમત વધારી હોય તો તે પ્રમાણે લેવામાં આવશે તેમજ કપાટલોગમાં સખેલું પુસ્તક નહિ મળતું હોય તો અમે આપવા નહિ શકતા નથી.

(૫) દેવાવરના માહકોને પુસ્તકોની કિંમત જપ્તોત પોષ્ટેજ ખર્ચ જુદાં આપવું પડશે.

(૬) જ્યાંજ્યાં પુસ્તકો ખરીદ કરનારાઓ અને લાયસેન્સી-ઓ માટે, ખાસ કરીને રાખી છે. તેનો ખુલાસો પત્રમ્બવદારથી અથવા રેલ્વે મળવાથી થશે.

(૭) ચાર આનાથી જોઈ કિંમતનાં પુસ્તકો મંગાવનારા-ઓએ જ આપે પુસ્તકની કિંમત અને પોષ્ટેજ ખર્ચના પોસ્ટ રીપ મોકલવા.

કુપારી,

મહાદેવ રામચંદ્ર જાગુષ્ટે બુકસેલર.

પુસ્તકાલય—અમદાવાદ.

હુન્નરના પુસ્તકો.

જિ. ૮ ખ
૧. આ. ૧. આ.

કલેક્ટર પ્લેટીંગનો હુન્નર—એરે પાટુ ઉપર લીનળની
સદાપનાથી સોના ઝાંટી ખાતી પાટુ મદાવવાની
જગા આ પુસ્તક મુલ્ય દોવાથી તેના અભ્યાસથી
એને તે માન્યુસ દોઝાન વખતમાં આ હુન્નરમાં
સારી રીતે પ્રવીણ થાય છે. ... ૦-૬ ૦-૨

મજબૂત બનાવવાનો હુન્નર—જૂદિ જૂદિ બનાવના
મજબૂત પ્રયોગ. ... ૦-૧૨ ૦-૨

હીરો બાપવા વિષે—(કેલીકો પ્રો-ટીંગ)—આપ દેગ
આદિ બાપવાની કુખ્ય રીતો જુદી જુદી બનાવના
શાખા પાયા તેમજ માતા અને તેથીના રંગો, અપ-
વાના શરૂમાં આવતી જુદી જુદી બનાવની કારણો,
સરેસ તથા જુદી જુદી બનાવની ઝાંટાએ અને તેના
ઉપયોગ, આમાં અનુભવમિત બાપવામાં આવ્યા
દોવાથી પૂર્ણજ ઉપરોક્ત છે. ... ૦-૧૨ ૦-૨

તાંતવજ્ઞતા, એજ સદાવવા વિષે—કેલીકો અને
દેગવા બાપવાના મસાલા—આમાં ૬. ઉપર મજ
અને રેકમ મજથી જુદી જુદી બનાવની અલગ અલગ
મારીની આપેલી છે, તેમજ કરનો, ઝાંટ અને તે
બાપવાની તેમજ બાપવાની જુદી જુદી રીતો
આમાં છે. પાછી અને તેની જુદી જુદી બનાવ અને
રંગમાં કયા પાછીનો ઉપયોગ સારી તરતો છે.
તેમજ રંગવા બાપવાના પગલા વગેરે ઉપરોક્ત
જામતો આમાં બાપવામાં આવી છે. વિશેષ મજબૂત
પારે વિગત પણ આપેલી છે. ... ૦-૧૨ ૦-૨

તેમજ—આપણી, નાની, મધ્યમ તેમજ કાઠીયોદી
આદિ બનાવવાની રીત અને તે કા કા મુજબ
સારી કામ છે વિશેષ આમાં જુદી જુદી અનુભવમાં
છે સંજોગ મજબૂત આપણીમાં પણ જુદી છે તેથી
તરત મજબૂત થઈ છે. ... ૦-૧૨ ૦-૨

તેમ, આપણે કારનીયા અને અનુના ઉપર—
આમાં જુદી જુદી બનાવ તેથી તેથી રંગ રંગ
મજબૂત રંગ રંગ તેથી વસતીમાં તેથી તથા
કોઈકો તેથી રંગ રંગ રંગ રંગ રંગ રંગ
વગેરે બનાવ તથા અનુભવમાં અનુભવ રીત

તેમજ જુદી જુદી જાતના સાજુઓ જનાવવાની રીત અનુભવીત છે. જ્યાં તેજ વારનીસ અને સાજુનો ઉપયોગ કરનારાને તેમજ નવા શીખાકોએને આ પુસ્તક ધણુંજ ઉપયોગી છે. ... ૦—૧૨ ૦-૨

નૂતન હુન્નર સાગર—જાતિ અનુભવ તેમજ વિવિધ ક્ષેત્રોના આધારે આ પુસ્તકમાં વિવિધ વિષયો ઉપર ધણીજ લખાણથી માલીલી આપેલી હોવાથી મને તેવો અજ્ઞાન માણસ પણ આ પુસ્તક વાંચવાથી કુતર શીખી શકે છે આમાં મીઠાપીચો, જુદી જુદી જાતનાં મુકારંગ; જુદી જુદી જાતનાં સાજુઓ, જુદી જુદી જાતનાં વારનીસો, જુદી જુદી જાતનાં સીમે-ટો, ખેતીવાડી અને જમીનની પરીક્ષા, તરેક તરેદના ખડનો, કાચ, લાખ, ચામડા, તેજ, અતરો, અકો, તથા જુદી જુદી જાતનાં મકામોનાં પ્રયોગો સગળજ ૧૩૦૦ આપેલા છે. શીખાક તેમજ અજ્ઞાન માણસોને આ ધણુંજ ઉપયોગી યાવ તેમાં નવાજ નથી જોજ ઉચા કામજ પાકું સોનેરી પુકું - ૫૪ ૩૫૦ હોવા છતાં કીમત માવ... ૨—૦ ૦-૩

પગાર ગણવાની જગીરી—જેમાં ૧ પાકથી ૫૦૦૦ રૂપિયા સુધીના પગારનો કોટો ૨૮-૨૬-૩૦-૩૧ દિવસનો મહિનો એવાં ચારે આપવામાં આવ્યા છે. ૧—૮ ૦-૩

પૈસા કમાવાનાં સાધન—કુટુંબમાં જીતમ અર્થે યાચકલુ છે. ૦—૨ ૦-૦૧

દેરામાફરનો સાધી વાને મુરજના પ્રકારાથી છબી પાડવાની કળા—આમાં જરૂર પિત્તો હોવાથી મને તેવો અજ્ઞાન માણસ પણ સહેલાઈથી સમજી શકે છે. ૧—૮ ૦-૨

દેરામાફી વાને સુર્જની રોસનીયા છબી પાડવાની કળા ૦-૧૨ ૦-૧

પ્રદુત હુન્નર સારસંમદ—નિરુપીને લગી અને

નિરધનને ધનવાન બનાવનાર હુન્નરનો મોટો સંમદ. આપણે દેશ હુન્નરમાં સંપ્રેતકાગમાં જ્યાં પડવાથી અધમાવર્યા ભોગવે છે. મુરોપાદિ પાત્રિમાત્ર - દેશ હુન્નરમાં ધણીજ આમજ વખાણી અવજનીય મુખ સંપાદન કરે છે. આપણા દેશમાં હુન્નરનો પ્રચાર થાય અને પરદેશી - મોદક વસ્તુઓપરની મજતા અટકાવવાના હેતુથી આ પુસ્તકને, છપાવવામાં આવ્યું છે. પાકું સોનેરી પુકું જોજ કામજ છતાં. ૧—૦ ૦-૩

પ્રદુત હુન્નર સાર સંમદ—ઉપર મુજબ રૂ. કામજ. ૦—૧૨ ૦-૨

અનુભવ વિશે અનેક રસો ઉપજા કરે છે અને તેમાં બેસાડે રીતે રીતે તૈયાર કરેલા તેનું ઘાન ધમાના માદિતમારો પાસેથી મેળવી આપવામાં આવ્યું છે. આમાં દહીંબી, મદામી, ખંખાળી, અને પંજાળી રીત રીવાજના સાકાકા, પકવાન, મુરખા, અઘાજા, ખાતો, કડીઓ, ચટણી અને મસાલાદિ ૫૫૦ વિવેચનો સંમદ છે ૬૨૩ સ્ત્રી પુરુષોને ખાસ એકવાર વાંચવાની જલામજ છે. એજ કાગળ 'પાં' સોનેરી પુકું. ... ૧-૦ ૦-૨

સર્વોપયોગી તુકશા સંમદ—આમાં વિધા, હુમર, રમાયન વેદક તથા પરગુ ૧૨૦૨ મીઝ તુકશા-ઓનો સંમદ છે. ... ૧-૪ ૦-૩

સહેલ મશિત-જેમાં પમાર મજવાની જાતી બાજના દિસાજ કીચન, તોલાના દિસાજ, દોઢાના દિસાજ તથા વિલાપનની દુડીનાં દિસાજ આપવામાં આવ્યા છે. આ પુસ્તકનો સદાપતાથી જમ તેવો અજ્ઞાન માણસ ગમે તેવા દિસાજનું કામ સેદેલાઈથી કરી શકે છે ૫૩ પુકું. ... ૧-૮ ૦-૫

સાજુ બનાવવાનો હુન્નર—આમાં ચરખીના તેમ જમર ચરખીના સાજુઓ, જેવા કે કાકમના, રાજનાં, કાપરેલ તેજનાં, પાપડખારના, ખારશીપ, રેશમી કાપડ પીવાના, વીડકરસોપ, તથા લીના, મોતીયા, મરક, કેવડા આદિના મુખપિ તેમજ બીજા પશ્ચી જાતના સાજુ બનાવવાની રીત આપવામાં આવી છે ૭-૪ ૦-૧

સામાન્ય હુન્નરજ્ઞાન—દિંદના પ્રાચીન અર્વાચીન યીજા ૧-૦ ૦-૨
રીમેન્ડ—તેની જૂદી જૂદી જાતની મનાવડ, તેનો ઉપયોગ વિશે જાણતો આમાં પશ્ચાત્ વિસ્તારથી આપવામાં આવી છે. ... ૦-૧૨ ૦-૨

દિંદની કાચી દોસત—આ દેશની જમીન વનસ્પતિ મણી અને ખાર મીઠા પાણીમાં રહેલી અખુદ અસંખ્ય કાચી દોસતની માહિતી અપનાર આ અપૂર્વ પુસ્તક વાંચક લાવે છે. ... ૧-૦ ૦-૨

હુન્નરકળા જ્ઞાન સંમદ—રંગનો ચોખ્ખ અદેવાજ, પાકર વિષેનું કુંક વર્ણન, આલસજાજ, દારખાનું, તથા ધાતુ બનાવવા વિષે, વિદ્યુત ચક્રમાધિકા બેટરીની રચના, ગ્લાસો, વામુઓના ગુણ અને રેશમ ઉપર જૂદી

૧૬૪૪ રાજવલ્લભ સચવા શિલ્પશાસ્ત્ર—(ભાર્ગવતકાર
 ગોસાંધિ નારાયણમારથી વચરતમારથી) પ્રથમની બે
 આદૃતિયોની અંદર અર્થ બાગબોધી અક્ષરમાં હતો
 જોથી કેટલાક કડિયા, સતાર, સુતાર વગેરે યોગ
 ભણેલાઓને પછી અગર પડતી હોવાને લીધે આ
 ત્રીજી આદૃતિમાં મૂળ રસોડા બાગબોધીમાંજ
 કાવચ રાખી અર્થના અક્ષર ગુજરાતીમાં દર્શા
 છે. આ પુસ્તકમાં તરેલ તરેલના મકાન, દુકાન,
 મંદિર, મહેલ, મકા, કિના, કોટ વગેરે બાંધવાના
 વિવિધ વિચારમર્મા યોગ અધ્યાય છે. તે પૈકી પદ્મ-
 લામાં ધર કરવાની રીત, ધરના આરંભમાં વલ્લભ
 જોવાનું ચક્ર દિશીમાધન-કથ સંશિવાગ્રાને કથ દિશાનું
 ધર, કથ જાતિને કથ જમીનમાં ધર તથા તે જમી-
 નની પરીમા, વિગેરેની રીત, શીલ્પશોધન, ખાત મુદુર્ત
 શીલ્પમુખની સમજ, પાંચ પ્રકારના વાસ્તુ ધર પામે કે
 સામે કેવાં ઝાડ રોપવાં સારાં નહીંરાં મળ્યાં, ધરમાં
 કયા પ્રવેશ સારો નહીંરો ? મજ કવા માપને અને
 કેવી રચનાવાળો બેઠરો ? શિશુ કામ કરનારને કેટલાં
 કમાં સુત્રોથી જમીન વગેરેની સીધાક યાવ : વગેરેની
 સમજ બીજામાં વાસ્તુપુરુષ વાસ્તુધર્મ, મંડળ તેના
 દેરોનું પૂજન નેરેલ જાગિ તથા વાસ્તુ ઘણે વસાકુંડ-
 ઝીમ્મશીયામાં આવનાં લક્ષણ અને રૂપ, નક્ષત્ર,
 અંશતારા, મળ, વપ, વર્ગ અને નાકીચક્ર વગેરે તથા
 નગરોની રચના, ગુમાશુભ નગર, કિચરી તોષ વગે-
 રેનાં વજો, કૂવા, તળાવ, વાવડી કુંડ કરવાની સમજ
 પાંચમાંમાં રાજાનો દરબાર કેવો ને કથ દિશાને
 કરવો, તથા દાગાના બામ ઉપરથી બીંતનું, હાગનું,
 અને ઉડપનું પ્રમાણ, ધરમાં કથ જાતનાં લાકડાં વપ
 રાય, ધરના ઉડપથી સંજનું તથા દાગાના બા-
 મથી અભિંદ (ઝોસરી) નું, પદ વિભામ યોગમર્મ
 અને શીલ્પના અંકડીનું હાર કરવાની સચિત રીત
 ધરનાં મારખાંતો રીત તથા કથ જમીને મૂલ્ય, ધર,
 દેવમંદિર માં વિગેરે તથા આદિની સમજ અને

બેન્ક એન્ડ કડીઆદિ પણા માપેનાં તૈયાર વિમાન
તથા તેના બાવ અને કિંમતોના કાકા પણ તૈયાર
આપનામાં આવ્યા છે જેથી ઓગરસીપરી, મી.એ.ઓ.,
અને કોન્ટ્રાક્ટરોને વળી વપરોગી છે. ૨-૭

વિશ્વકર્માનિયનિયમ--વિમાનના પંચપુત્રોના રક્ષણે
માટે આ પુસ્તકમાં કડીયા, મુનારોની સ્નાન
સંખ્યા, ગ્રાવિટી, જળ, નિયમિતમાદિ ગુજરાતી રીત
સદિત વર્ણનામાં આવ્યા છે આનો પાઠ સુતાર,
કડીયા વિગેરે મનધાન્યાદિની પ્રાપ્તિ કાવનારો છે.
માટે પ્રત્યેક વિદ્યાર્થીએકતોએ આનો પાઠ કરતા
શુભવુ નહિ. ૧-૩

વિદ્યાર્થીપુરાણ (વિદ્યાર્થીયરિષ અર્થાત્ વિમાનમાંની કથા)
આમાં વિદ્યાર્થીની કથા સંપૂર્ણ વર્ણનામાં આપીએ. ૧-૭

શિક્ષણદિપક--(આ શ્રોત સારી ગુજરાતી રીતમાં)
સર્વ મુપારો, કડીઆએ તથા સસાટ વગેરે શિક્ષણ
(મકાનોનું) કામ કરનાર કારીગરોને વર્ણ કર
યોગી પણ તેનું આ પુસ્તક છે. જેમાં ઘર પ્રાસાદ
છત્તાદી, બાંધવાના મણીતો, આચારીના મુદ્દતો
તથા મકાનો વગેરે બાજનેતર વિશે, ઓરમાં
અને કોણે આવનામાં આવ્યા છે. આ પુસ્તક
બહુ વપરોગીને હવે કાગળમાં છપાઈ તૈયાર છે.
પુર્વ પાઠ સોનેરી નામવાળું હોવાજતાં માત્ર.

શિક્ષણસારસંગ્રહ--આ પુસ્તક શિક્ષકશ્રીને મોજ
માહીતી આપે છે. એટલુંજ નહિ પણ કથા સંકિ-
વાલા માણસને કહ જાતના માનવી પરમ સુખ
મળશે વિશે બાજનેતર કોણે વળી સરેકાકાંઈ સમ-
જણ પડે તેવી રીતે મુકામાં આવ્યા છે. તે સિવાય
ધર, મકાનો, અને તે સંબંધીની જુદીજુદી જાતની
મણીત પણ આવનામાં આવ્યા છે....

